

À LA CARTE

SALADE NIÇOISE, COEUR DE LAITUE, THON ORTIZ, POIVRONS CONFITS 23

Nizzalainen salaatti: sydänsalaattia, tonnikalaa, confit-paprikaa, oliiveja
Salade Niçoise: baby gem, Ortiz tuna, confit peppers, olives

LANGUE DE VEAU, PESTO ET PECORINO 18

Vasikan kieltä, pestoa, pecorinoa
Veal tongue, pesto, pecorino

ASPERGES ET SUCRINE, OEUFS BIO DE MÄNTYMAKI, VINAIGRETTE À L'ANCIENNE 18

Uuden sesongin parsaa, luomu kananmunaa, sydänsalaattia, ryytisinappikastike
New season asparagus, organic soft boiled egg, baby gem, grain mustard dressing

-

GNOCCHI À LA SAUCE TOMATE ET AU FROMAGE DE CHÈVRE 24

Gnoccheja, tomaattia, vuohenjuustoa
Gnocchies, light cherry tomato sauce, goat cheese

LINGUINI DE HOMARD POCHÉ AU BEURRE BIO ET CHOUX-RAVES 39

Hummerilinguinia, kyssäkaalia, sitruunageeliä
Lobster linguini, marinated kohlrabi, lemon gel

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS, POMMES ALLUMETTES 44

42 päivää riiputettu entrecôte, Café de Paris voi, ranskalaisia perunoita
42 days aged entrecôte, Café de Paris, fries

BAR EN PAPILLOTE, ARTICHAUT, FENOUIL, SAUCE VADOUVAN 43

Meribassia en papillotte, latva-artisokkaa, fenkolia, vadouvankastiketta
Seabass en papillotte, artichokes, fennel, vadouvan sauce

Ratatouille 7

Vihreä salaatti / Green Salad 5

Pommes Frites / French Fries 7

-

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET ZESTES D'ORANGE 16

Tummasuklaamousse, appelsiininkuorta
Dark chocolate mousse, orange zest

CRÈME CARAMEL AROMATISÉE À LA CARDAMOME-GINGEMBRE 16

Creme Caramel kardemummalla ja inkiväärillä
Creme Caramel spiced with cardamom and ginger

SÉLECTION DE FROMAGES 18

Juustolautanen, talon hilloke
Cheese selection, compote Café Savoy

CAFÉ ET MIGNARDISES 9

PRIX FIXE 65

FLÉTAN CRU, RADIS, OIGNON NOUVEAU ET VINAIGRETTE À LA TOMATE

Ruijanpallassashimi, tomaattivinegretti, retikkaa, kevätsipulia
Halibut sashimi, tomato vinaigrette, radish, spring onion

PARFAIT DE FOIE GRAS, BRIOCHE ET COMPOTE DE GROSEILLE

Ankanmaksaparfait, briossia, karviaishilloa
Duck liver parfait, brioche, gooseberry jam

ASPERGES VERTES, CHAPELURE EPICÉ ET SAUCE RAVIGOTE

Vihreää parsaa, ravigotekastiketta, paahdettua mausteista leivänmurua
Green asparagus, ravigote sauce, spiced bread crumbs

–

RISOTTO AUX ASPERGES BLANCHES

Risotto valkoisella parsalla, mantelia
Risotto with white asparagus, almond

–

GNOCCHI AUX LEGUMES PRINTANIERS

Gnoccheja, kevätvihanneksia
Gnocchies, spring vegetables

POULPE BRAISÉ, CHORIZO, HARICOTS BEURRE ET SAUCE AUX MOULES

Haudutettua mustekalaa, chorizoa, voipapuja, sinisimpukkakastiketta
Braised octopus, chorizo, butter beans, mussel sauce

AGNEAU RÔTI, AIL DES OURS, NAVETS ET JUS D'AGNEAU

Karitsan paahtopaistia, karhunlaukkaa, naurista, lammaskastiketta
Roast spring lamb, wild garlic, turnip, lamb sauce

–

GLACE AU LAIT BREBIS, RHUBARBE MARINÉ

Marinoitua raparperia, vuohenmaitojäätelöä
Marinated rhubarb, goat's milk ice cream

GÂTEAU AUX AMANDES, CRÈME AU LIMONCELLO

Mantelitorttu, limoncelloa, sitruunakreemiä
Almond tart, limoncello, lemon curd

FROMAGES DU JOUR

Päivän juustot, talon hilloke
Today's selection of cheese, compote

SUOSITUSVIINIT MENULLE 62 / RECOMMENDED WINES FOR THE MENU 62
ALKOHOLITON JUOMAPAKETTI MENULLE 39 / NON-ALCOHOLIC PAIRING 39