

# Célébration des asperges de la Loire

Loiren laaksoa kutsutaan  
"Ranskan puutarhaksi"  
ja se tunnetaan maisemistaan,  
linnoistaan sekä maataloudestaan.

Valkoinen parsas,  
yksi alueen arvostetuista tuotteista,  
on gourmet-helmi hienostuneen  
makunsa vuoksi.

Parsa kasvatetaan hiekkamaassa ja  
peitetään multapedillä,  
mikä takaa sen valkoisen värin ja  
pehmeän koostumuksen.

Sadonkorjuu tapahtuu käsin keväällä,  
huhtikuusta kesäkuuhun.  
Loiren laakson valkoisella parsalla on  
samettinen rakenne ja mieto, keväinen  
maku, mikä tekee siitä täydellisen  
nautinnon.

**BON APPÉTIT**

## **SOUPE 15€**

**Kuohkeaa valkoista parsakeittoa,  
karhunlaukkaa ja rapeaksi tiristetty  
luomu uppomuna**  
*Creamy white asparagus soup,  
wild garlic, and crispy organic  
poached egg*

## **ASPERGES**

**Keitettyä valkoista parsaa  
Loiren laaksosta ...**  
*Boiled white asparagus from the Loire  
Valley with ...*

**1) Hollandaisekastiketta ja  
pecorino juustoa**  
*Hollandaise sauce and  
pecorino cheese*  
**18€**

**2) Bayonne kinkkua, paahdettuja  
pinjansiemeniä ja tomaatti vinaigrette**  
*Bayonne ham, roasted pine nuts, and  
tomato vinaigrette*  
**20€**

**3) Puuhiili grillattuja jättirapuja ja  
choron-kastiketta**  
*Charcoal-grilled jumbo prawns with  
choron sauce*  
**22€**