

Célébration des asperges de la Loire

Loiren laaksoa kutsutaan

"Ranskan puutarhaksi"

Se tunnetaan maisemistaan,
linnoistaan sekä maataloudestaan.

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

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

Sadonkorjuu tapahtuu käsin
kevällä, huhtikuusta
kesäkuuhun.

Loiren laakson valkoisella parsalla
on samettinen rakenne ja mieto,
keväinen maku, mikä tekee siitä
täydellisen nautinnon.

BON APPÉTIT

CRÉME NINON

À LA ASPERGE | 15 €

Parsakeitto, valkosipulileipää,
hernettä ja kevätsipulia

*Creamy white asparagus soup with peas,
wild garlic bread and spring onion*

GRIBICHE | 19 €

Keitettyä valkoista parsaa, rapeaa briossia,
karhunlaukka-öljyä ja
Gribiche kastiketta

*White asparagus, crispy brioche, wild
garlic oil and Gribiche sauce*

HOLLANDAISE | 26 €

Keitettyä valkoista parsaa, Hollandaise
kastiketta ja Pecorino juustoa

*White asparagus with Hollandaise
sauce and Pecorino cheese*

CREVETTE ROUGE | 29€

Keitettyä valkoista parsaa,
puuhiiligrillattua punakatkarapua,
valkosipulileipää ja karhunlaukkakreemiä

*White asparagus, charcoal-grilled red prawns,
garlic bread and wild garlic cream*

RISOTTO 10 € | 27 €

Karhunlaukka-parsarisottoa,
pinjansiemeniä ja Parmesaania

*Wild garlic-asparagus risotto with pine nuts
and Parmesan*