

NAUTINNOKSI

Pikkujoulu menut

Fransmannin keittiömestarit ovat loihineet pikkujoulun kunniaksi ja sinun nautinnoksesi keittiön maukkaimpia herkkuja. Tervetuloa viettämään herkullista iltaa kynttilöiden lämpöiseen loisteeseen.

MENU 1

Aperitiivina suosittelemme: Fransu Kir (6.90 €)

Menun kanssa suosittelemme matalahappoista San Pellegrino kivennäisvettä

Maalaisranskalaisia makupaloja

Artisokkaa, Copakinkkua, marinoituja katkarapuja, oliiveja ja tomaattia, lohirilletteä, konjakkimarinoituja viikunoita, Chistou juustoa ja ranskalaista tummaa Blé Noir leipää

Viinisuositus: Sancerre Les Barannes (48.00 €/pll)

Paahdettua poronseläkkettä VL, G

Poron ulkofilettä, kantarelli- ja mustaherukkakastiketta, pinaatti-perunaterriniä ja paahdettuja juureksia

Viinisuositus: Chapoutier Côtes-du-Rhône (42.50 €/pll)

Fransmannin suklaakakku

Lämmin suklaakakku, mansikkakastiketta ja vanhan ajan vaniljajäätelöä

Viinisuositus: Graham's Late Bottled Vintage Port (3.70 €/4 cl)

47.50 € (Hinta ei sisällä juomia)

MENU 2

Aperitiivina suosittelemme: La Gala (7.00 €)

Menun kanssa suosittelemme matalahappoista San Pellegrino kivennäisvettä

Fransmannin lohirillette L

Kevyesti savustettua lohta maustetussa majoneesissa, marinoituja katkarapuja, punasipulika, tomaattia, ranskalaista tummaa Blé Noir leipää ja basilikapistouta

Viinisuositus: Willm Riesling (37.00 €/pll)

Mestarin pippuripihvi VL

Mie de pain -kuorrutettua härän sisäfilettä (150 g), konjakkipippurikastiketta, kermaisia valkosipuli-perunoita ja herkkusieni-härkäpapu-sipulipaistosta

Viinisuositus: Yalumba Barossa Shiraz&Viognier (39.00 €/pll)

Valkosuklaasoufflé

Lämmin valkosuklaakohokas ja mustaherukkaborsettia

Viinisuositus: Louis Eschenauer Sauternes (4.80 €/4 cl)

46.40 € (Hinta ei sisällä juomia)

MENU 3

Aperitiivina suosittelemme: Lady Martini (7.00 €)

Menun kanssa suosittelemme matalahappoista San Pellegrino kivennäisvettä

Kermanen kantarellikeitto VL

Kermaista kantarellikeittoa, ranskalaista tummaa Blé Noir leipää

Viinisuositus: Pinot Blanc Hugel (39.00 €/pll)

Kalastajan siikaa L,G

Paistettua siikaa, copakinkkua, valkoviimikastiketta, pinaatti-perunaterriniä ja paahdettuja juureksia

Viinisuositus: Willm Riesling (37.00 €/pll)

Crêpes Normandie

Täytetyt ohukaiset, appelsiinilikööri-hunajasiirapilla karamellisoitua omenaa ja mantelirouhetta, vanhan ajan vaniljajäätelöä

Viinisuositus: Louis Eschenauer Sauternes (4.80 €/4 cl)

38.20 € (Hinta ei sisällä juomia)

FRANSMANNI®
nautinnoksi

Hatanpään valtatie 1, 33100 TAMPERE, Pöytävaraukset ark klo 9.00-16.30
p. 03-5698 6010, muuna aikana 03-5698 6119, www.fransmanni.fi

L = Laktoositon

VL = Vähälaktoosinen

G = Gluteeniton