

Le Blason

Olette erittäin lämpimästi tervetullut ravintola Le Blasoniin

Le Blason on tuulahdus yrttien tuoksua ja pieni pala Ranskaa
kauniin Vanajaveden rannalla.

Arvoisa Vieraamme! Samalla kun sydämestämme toivotamme
teidät tervetulleeksi, pyydämme teiltä yhtä asiaa. Nauttikaa
kaikin aistein käynnistänne.

Laulakaa jos teitä laulattaa, puhukaa jos teillä on sanoja.
Tehkää miten ikinä haluatte, viinillä tai ilman. Meidän
intohimomme on se, että juuri te
olette Vieraanamme.

Lähtekää ovesta hyvä maku suussa
ja tulkaa jälleen takaisin!

**Ystävällisesti
Le Blasonin henkilökunta**

Le Blason

Le Blason

Welcome to restaurant Le Blason!

Le Blason brings a whiff of fragrant herbs and a piece of France
to the beautiful lakeside of Vanajavesi.

Dear Patrons, Please allow us to welcome you to Le Blason.
There is just one thing we would like you to do:
enjoy your visit with all your senses!

Sing if you feel like it; talk if you can find the words. Do
whatever you wish – with or without wine. We are passionate
about receiving you as our guests. We are happy when you
leave with lovely lingering taste in the mouth
and would love to see you again!

**Regards,
The staff of Le Blason**

Le Blason

TÊTE À TÊTE

"Siellä missä ihmiset ovat pitäneet hauskaa, rentoutuneet ja nauttineet toistensa seurasta on kautta historian myös syöty hyvin. Yhdessä syöminen ei ole vain trendi, se on aina ollut ja tulee aina olemaan upea tapa, jossa yhdistyvät elämän suuret nautinnot: hyvä ruoka, viini, kanssaihmiset ja ilo."

Jotta voisitte nauttia yhdessä syömisestä ja kokemusten jakamisen riemusta myös ravintolassa, loimme teille kattauksen, joka nautitaan yhdessä, kasvotusten, tête à tête.

ALKURUOKA

Ilmakuivattua kinkkua ja marinoituja sieniä, jättiravunpyrstöjä ja sahraimiaiolia, marinoitua porkkanaa ja rakuunacrèmeä, raikasta vihersalaattia, gruyèrejuustoa, omenahilloketta, tapenadea sekä paahdettua Blasonin leipää.

PÄÄRUOKA

Yön yli haudutettua lihapataa häränniskasta, ankankoipea ja karhunvadelma-timjamikastiketta, paahdettua lohta ja äyriäiskastiketta selleri-perunapyreetä, paahdettua maa-artisokkaa ja juureksia ja haudutettua hapankaalia.

40€ / hlö

TÊTE À TÊTE

"Throughout history, wherever people have come together to relax and enjoy themselves and the company of others, there has also been good food. Eating together is more than a trend; it has always been and will always be a wonderful way of combining the greatest pleasures of life: good food, wine, people and joy."

For you to enjoy the social setting of eating and sharing also at a restaurant, we have created a menu to be savoured face-to-face – tête à tête.

STARTER

Dry-cured ham and marinated mushrooms, king prawn tails and saffron aioli, marinated carrots and tarragon cream, fresh green salad, Gruyère cheese, apple compote, tapenade and toasted Le Blason's bread.

MAIN COURSE

Beef neck stewed overnight, leg of duck with blackberry and thyme sauce, roasted salmon and shellfish sauce, celery and potato puree, roasted Jerusalem artichoke and root vegetables, braised sauerkraut.

40€ / person

Le Blason

Menu Le Blason

44€

KINKKUA L, G

Ilmakuivattua kinkkua, marinoitua portobellosientä ja omenareliisiä.

PÄIVÄN KALA

Päivän saaliin mukaisia herkullisia kala-annoksia läheltä ja kaukaa.

tai

ANKKAA L, G

Paahdettua ankanrintaa, selleripyreetä, karhunvadelma-timjamikastiketta ja paahdettuja juureksia.

CRÈME BRÛLÉE L, G

Rosmariinilla maustettua crème brûléeä, uuniomena curdia ja marinoitua omenaa.

Menu Le Blason

44€

HAM L, G

Dry-cured ham, marinated portobello mushrooms and apple relish.

FISH OF THE DAY

Delicious fish from near or far, depending on availability.

or

DUCK L, G

Roasted duck breast, celery puree, blackberry and thyme sauce and roasted root vegetables.

CRÈME BRÛLÉE L, G

Crème brûlée seasoned with rosemary, baked apple paste and marinated apple.

L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten free

Le Blason

ALKURUOAT / STARTERS

- LOHTA / SALMON** L, M 12€
Confit-lohta, salaatti paahdetusta fenkolista ja saframiaiolia.
Salmon confit, roasted fennel salad, and saffron aioli.
- ETANAT / ESCARGOTS** L 10€
Kermaista valkosipulikeittoa ja persiljavoissa paistettuja etanoita.
Lisäksi tarjoillaan Blasonin paahdettua leipää.
Creamy garlic soup and escargots fried in parsley-seasoned butter.
Served with Le Blason's toasted bread.
- PAAHDETTUA PORKKANAA / ROASTED CARROTS** L, G 9€
Suolakuoressa paahdettua porkkanaa, savuviinietikkaa ja rakuunacrèmeä, vihersalaattia.
Carrot roasted in a salt crust, smoky wine vinegar and tarragon cream, green salad.
- KINKKUA / HAM** L, G 11€
Ilmakuivattua kinkkua, marinoitua portobellosientä ja omenarelissia.
Dry-cured ham, marinated portobello mushrooms and apple relish.

L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten free

Le Blason

À LA BISTRO

- BISQUE L** 18€
Kermaista äyriäiskeittoa ja jättikatkaravunpyrstöjä.
Creamy shellfish soup and king prawn tails.
- BURGER L** 20€
Sämpylän välissä oleva pippuroitu naudan jauhelihasta paistettu pihvi, karamellisoitua sipulia, pikkelöityä tomaattia, dijonmajoneesia. Lisäksi lohkoperunoita ja timjami- Valkosipulituorejuustoa.
A peppered beef patty, caramelised onions, pickled tomatoes and Dijon-seasoned mayonnaise in a bun. Served with potato wedges and thyme and garlic cream cheese.
- KINKKUSALAATTIA / SALAD WITH HAM L, G** 19€
Kurpitsakastikkeella maustettua salaattisekoitusta, ilmakuivattua kinkkua, gruyérejuustoa, marinoitua omenaa ja paahdettua saksanpähkinää.
Salad mix seasoned with pumpkin sauce, dry-cured ham, Gruyère cheese, marinated apple and roasted walnut.
- CHOUCROUTE GARNIE L, G** 22€
Haudutettua hapankaalia, ylikypsää ankankoipea, yrtti-valkosipuli- ja lammasmakkaraa, paahdettuja perunoita ja dijonmajoneesia.
Braised sauerkraut, slow-cooked leg of duck, lamb sausage with herbs and garlic, roast potatoes and Dijon-seasoned mayonnaise.

L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten free

Le Blason

PÄÄRUOKIA / MAIN COURSES

- ANKKAA / DUCK** L, G 27€
Paahdettua ankanrintaa, selleripyreetä,
karhunvadelma-timjamikastiketta ja paahdettuja juureksia.
Roasted duck breast, celery puree, blackberry and thyme sauce and roasted root vegetables.
- BLASONIN PATAA / BLASON'S STEW** L 26€
Punaviinillä ja yrteillä maustettua pataa, jossa yön yli haudutettua häränniskaa,
herkkusieniä, possunkylkeä ja pikkusipuleita.
Lisäksi tarjoamme selleri-perunapyreetä ja paahdettua Blasonin leipää.
*A rich stew cooked overnight, made with beef neck, mushrooms, pork belly and baby onions,
and seasoned with red wine and herbs.
Served with celery and potato puree and Le Blason's toasted bread.*
- PÄIVÄN KALA / FISH OF THE DAY** 27€
Päivän saaliin mukaisia herkullisia kala-annoksia läheltä ja kaukaa.
Delicious fish from near or far, depending on availability.
- POSSUN NISKAA / PORK NECK** L, G 24€
Possun niskaa confit, tattikermassa haudutettua spelttiä ja punaherukkakastiketta.
Pork neck confit, spelt braised in cep cream and redcurrant sauce.
- STEAK AU ROQUEFORT** L, G 36€
Häränsisäfileepihvi, roquefortvoita, punaviinikastiketta ja
paahdettua maa-artisokkaa ja juureksia.
Beef fillet steak, Roquefort butter, red wine sauce with roasted Jerusalem artichoke and root vegetables.
- PORTOBELLOA** M / **PORTOBELLO MUSHROOM** D 24€
Paahdettua portobellosientä ja kylmäsavustettua tofua,
tattikermassa haudutettua spelttiä ja paahdettuja juureksia.
*Roasted portobello mushroom and cold-smoked tofu,
spelt braised in cep cream and roasted root vegetables.*

L - Laktoositon/Lactose-free, VL - Vähälaktoosinen/Low in lactose, M - Maidoton/Milk free, G - Gluteeniton/Gluten free

Le Blason

JÄLKIRUOKIA / DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE** L, G 9€
Rosmariinilla maustettua crème brûléeä, uuniomena curdia ja marinoitua omenaa.
Crème brûlée seasoned with rosemary, baked apple paste and marinated apple.
- SUKLAATERRIINIÄ / CHOCOLATE TERRINE** L, G 9€
Maitosuklaa-maapähkinäteriiniä ja mustaherukkahilloketta.
Milk chocolate and peanut terrine with blackcurrant compote.
- FINANCIER-KAKKUA / FINANCIER CAKE** L 9€
Ranskalaista mantelikakkua, vaniljakreemiä ja marinoitua karhunvadelmaa.
French-style almond cake with vanilla cream and marinated blackberries.

L - Laktoositon/Lactose-free, **VL - Vähälaktoosinen**/Low in lactose, **M - Maidoton**/Milk free, **G - Gluteeniton**/Gluten Free

Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)

Additional information on the portions to be served and the included substances or products causing allergies or intolerances can be acquired from the restaurant staff. (Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers)

Le Blason