

# Carte des asperges

## Carte des asperges



### En entrée

<b>Velouté d'asperges</b>	<b>11.-</b>
<b>Feuilleté aux asperges</b>	<b>11.-</b>
<b>Feuilleté aux asperges et morilles</b>	<b>16.-</b>
<b>Tartare de saumon aux asperges servi avec beurre et toasts</b>	<b>17.-</b>
<b>Cocktail de crevettes et asperges</b>	<b>17.-</b>

### Les propositions du chef

<b>Risotto aux asperges et crevettes géantes au coulis d'ail d'ours</b>	<b>entrée</b>	<b>22.-</b>
	<b>plat</b>	<b>33.-</b>

<b>Tartare de saumon aux asperges servi avec beurre, toasts et pommes frites</b>	<b>27.50</b>
--	--------------

<b>Asperges gratinées, sauce hollandaise et jambon cru</b>		
	<b>entrée</b>	<b>17.-</b>
	<b>plat</b>	<b>28.50</b>



## Poissons

<b>Filets de perche meunière au ragoût d'asperges</b>	<b>34.-</b>
<b>Filet de loup poêlé au coulis de pesto sur lit d'asperges</b>	<b>35.-</b>

Les poissons sont accompagnés d'une salade du buffet  
Garniture au choix : pommes nature ou frites

## Viandes

<b>Foie de veau et risotto crémeux aux asperges</b>	<b>34.50</b>
---	--------------

\*\*\*\*\*

<b>Filet de bœuf sauce morilles</b>	
<b>Gratin dauphinois et asperges</b>	<b>41.50</b>

\*\*\*\*\*

<b>Tagliatta di manzo « crème balsamique »</b>	
(entrecôte de bœuf tranchée env. 200gr.)	
<b>Ruccola et copeaux de Parmesan</b>	
<b>Pommes duchesse</b>	
<b>et pointes d'asperges</b>	<b>39.50</b>

\*\*\*\*\*

<b>Filets mignons de porc sauce morilles</b>	
<b>Risotto crémeux, asperges vertes et blanches</b>	<b>38.-</b>

\*\*\*\*\*

<b>Magret de canard aux asperges</b>	
<b>Sauce miel et balsamique</b>	
<b>Pommes frites</b>	<b>36.-</b>

Les viandes sont accompagnées d'une salade du buffet