

# Carte des asperges

## Carte des asperges

### En entrée

<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>

### Les propositions du chef

<b>Risotto aux asperges et crevettes géantes au coulis d'ail d'ours</b>	<b>entrée</b>	<b>21.-</b>
	<b>plat</b>	<b>31.50</b>

<b>Tartare de saumon aux asperges servi avec beurre, toasts et pommes frites</b>	<b>26.50</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>32.50</b>
<b>Filet de loup poêlé au coulis de pesto sur lit d'asperges</b>	<b>33.50</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>Saltimbocca de veau Risotto crémeux aux asperges vertes au coulis d'ail d'ours</b>	<b>39.50</b>
<b>Médallions de veau sauce aux morilles Tagliatelles au beurre et ses pointes d'asperges glacées à l'huile de truffe</b>	<b>41.50</b>

Les viandes sont accompagnées d'une salade du buffet