

Le festival des asperges



500g d'asperges (cuisson à la vapeur) à la sauce mousseline
500g freshly steamed asparagus with mousseline sauce
500g frish gedampfter spargel mit mousseline sauce

Avec 100g de jambon braisé **31,90€**
With 100g boiled ham with herbs / Mit 100g geschmorten Schinken

Avec 100g de jambon de Parme traditionnel 18 mois **33,90€**
With 100g Parma ham/ Mit 100g Parmaschinken

Avec 100g de jambon de San Daniele 24 mois **38,30€**
With 100g San Daniele ham/ Mit 100g San-Daniele-Schinken

Avec 80g de saumon fumé artisanal **38,30€**
With 80g smoked salmon/ Mit 80g gerauchertem Lachs



Les suggestions du Chef

Crème velouté d'asperges
 Asparagus cream soup/Spargel-creme-suppe

13.90€

Duo d'asperges gratinés à la sauce mousseline
 Duo of asparagus gratinated with mousseline sauce
 Duo aus spargel gratiniert mit Mousselinesauce

31.90€

Filet de sandre en croûte de fruits secs avec asperges gratinées
 Zander fillet in a dried fruit crust with asparagus gratinated
 Zanderfilet in einer Trockenfruchtkruste mit gratiniertem Spargel

38.90€

Le filet de sole aux asperges vertes gratinées **38.90€**
 Sole filet with browned green asparagus
 Seezungenfilet mit gratinerten gruner spargel

Tournedos de bœuf et asperges vertes **38.90€**
 Beef tournedos with green asparagus
 Tournedos vom Rind und grüner Spargel

Les raviolis maison à la ricotta et deux asperges **27.40€**
 Freshly homemade raviolis with ricotta and two asparagus
 Frische hausgemachte ravioli mit ricotta und spargel