

Entrées

Velouté d'asperges 13.00€

Salade asperges vertes et saumon fumé 21€

Plats

Magret de canard asperges blanches et rhubarbe 27.00€

Pommes de terre écrasées (1,3,7,9)

Cabillaud aux asperges blanches 31.00€

Cabillaud en croûte de comté et pommes de terre nature (1,3,4,7,9)

Asperges blanches au saumon fumé

(1,3,4,7,9)

Entrée : 22,00€ / Plat : 30,00€

Asperges blanches au jambon (1,3,7,9)

Entrée : 21,00€ / Plat : 29,00€

Asperges blanches duo jambon et saumon fumé (1,3,4,7,9)

Entrée : 22,00€ / Plat : 30,00€

Asperges blanches flamandes (1,3,7,9)

Entrée : 20,00€ / Plat : 28,00€

Tagliatelle au saumon fumé et asperges 26.00€

Bouchée du chef 37€

Bouchée à la reine, ris de veau, foie gras, truffe, frites et salade.(1,3,7,9)

Ris de veau 39.5€

Caviar de pâtes à la truffe,, jus de veau au balsamique.(1,3,7,8,9)

Dessert

Crumble fraise et rhubarbe. 12.00€

Pomme, fraise, rhubarbe et crumble. (1,3,7)

