



Carte de Printemps



Nos sélections chaleureuses

Duo d'asperge, jambon cru, mayonnaise maison et vinaigrette
21.00

Salade de chèvre frais aux fèves et fenouils aux poivres de Setchouan
21.00

Salade Gourmande (Magret de canard fumé, filet d'orange, copeaux de foie gras,
cerneaux de noix)
24.00

Croûtes aux asperges et morilles, dent-de-lion aux œufs et lardons
24.00

On continue

Suprême de poulet au citron vert, risotto de pointes d'asperges
44.00

Dorade en panure de Pavot aux asperges Hollandaise, timbale de riz
46.00

Magret de canard au miel, purée de Pistou à la roquette
48.00

Tournedos sur lit d'asperge, jus au foie gras, sarrasin aux pois mange-tout
52.00

Filet d'agneau, pinot, miel et romarin, polenta crémeuse tomates Peretti, mozzarella
54.00

Tout en douceur pour terminer

Compoté de fraise-rhubarbe en feuilleté
12.00

Crêpe flambée aux fraises et poivre vert
12.00

Lassi avocat-citron vert coriandre
15.00

Surprise sphérique (chocolat, mousse aux fraises)
18.00