



"Les préférés du Chef"

du 15 avril au 5 mai

Entrées

- Crème d'asperges vertes et croutons 8.50
- Bouquet d'asperges vertes tièdes et sa vinaigrette ravigote
En entrée 14.-- En portion 18.--
- Asperges vertes gratinées à la milanaise (parmesane et beurre) à la salamandre
Chiffonnade de jambon de Parme et saladine de saison
Entrée 20.--

Plats

- Sole (FR) entière (400gr) et son beurre meunière
Pommes nature et légumes du marché 44.--
- Pavé de thon (PH) rouge snacké sur la plancha, vinaigrette de tomate
Pommes nature et salade de roquette 39.--
- Osso-buco de veau (CH) braisé à la façon Milanaise (servi dans sa cocotte)
Spaghetti au beurre 37.--
 - Côtes d'agneau (CH) grillées, sauce à l'ail des ours
Pommes allumettes et ratatouille à la provençale 38.--

Plat végétarien

- Risotto aux pointes d'asperges vertes, huile de truffe et copeaux de Parmesan 26.--

Desserts

- Tulipe de fraises, glace vanille, chantilly et son coulis au fraise 11.--
- Profiteroles à la glace vanille et sa sauce au chocolat au lait, amandes torréfiées 12.--

