

# Asperges & Délices du Printemps



<b>Les entrées</b>		<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
	La salade de dents-de-lion aux croûtons, lardons et œufs	15.00	20.70
	La salade « printanière » aux asperges vertes à l'huile noix et copeaux de Parmigiano Reggiano (roquette - dents de lion - doucette - cresson)	15.70	21.70
	Le gratin de la noix de Saint-Jacques aux asperges (1 pièce en dégustation)	13.70	
	La trilogie printanière risotto aux asperges / crème d'asperges / gratin d'asperges au saumon	18.50	
<b>Le potage</b>			
	La crème mousseuse d'asperges	9.70	
	<b>Les asperges tièdes</b> sauce hollandaise <u>ou</u> mayonnaise <u>ou</u> vinaigrette à l'ail d'ours supplément pour jambon cru des Grisons (70 g)	½ port. 22.00 15.80	
<b>Les pâtes et risotti</b>			
	Le risotto aux asperges (vertes & blanches)	17.80	26.70
	Le risotto aux asperges et morilles (vertes & blanches)	20.50	29.50
	Les nouilles frisées maison aux asperges (vertes & blanches) et croustilles de jambon cru des Grisons	18.30	27.90
<b>Les plats de saison</b>		<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
	Le gratin de noix de Saint-Jacques aux asperges pommes écrasées / fine ratatouille	32.00	45.00
	Les filets de perche vapeur aux asperges à la crème d'ail d'ours / riz venere	31.00	44.00
	Les escalopes de saumon d'Ecosse sautées crème d'asperges parfumée à l'ail d'ours / riz venere / asperges		39.70
	Le chaud et froid de deux asperges au jambon cru / vinaigrette (poivrons / cornichons / œufs / huile de noix)	24.00	36.00
	<u>version végétarienne</u> : sans jambon cru	20.50	29.50
	La pizza de saison tomate, mozzarella, asperges, jambon cru des Grisons, olives, roquette		27.20