

LE PRINTEMPS DES ASPERGES

Tous les soirs ainsi que le Samedi et Dimanche midi

Nos Entrées

Le Caprice d'Asperges et d'Aiguillettes de Canard en Poêlée 11,50 €

Des aiguillettes de Canard poêlées avec des Asperges Vertes et Blanches
Persillées et Déglacées dans un Vinaigre Balsamique sur lit de Salade

Le Délice D'Asperges Aux Saveurs fumées du Saumon et du Magret 11,50 €

Un duo d'Asperges Vertes et Blanches avec du Saumon et Magret Fumé
Composé d'une Vinaigrette au Fromage Blanc

*Nous pouvons aussi vous préparer nos entrées en grande assiette : 14.50 €
Supplément Pommes Nouvelles : 2,00 €*



Le Goût de l'Asperge Blanche Mariée

Au Jambon Cuit 14,50 € *Au Jambon Cru* 15,80 €

Le Panaché de Jambons Cru et Cuit 15,80 € *Le goût Nature* 13,50 €

Nouveau



Au Saumon mariné 15,80 €

*Servies avec des Pommes Nouvelles Sautées au Romarin et une Sauce au Choix
Vinaigrette, Hollandaise, Mayonnaise*

Nos Plats

La Tranche de Veau Gratinée Façon "Princesse"

Escalope Poêlée Garnie d'Asperges et de Pommes au Romarin,
Gratinée de Sauce Hollandaise



15.50 €

**Le Méli-Mélo de Scampi et Saint-Jacques Aux Asperges
Sur Nid de Tagliatelles**

Les Scampis, les Saint-Jacques et les Asperges Sautés
à la Crème sur Tagliatelles

16.50 €

La Fricassée de Pintade et son Duo d'Asperges aux Morilles

Le Suprême de Pintade et les Asperges Vertes et Blanches Poêlés
Et Déglacés à la sauce aux Morilles

15.50 €

Le Risotto au Foie Gras pôelé et aux 2 Asperges

17.90 €

LES CARPES FRITES

*Accompagnées de pommes frites,
Salade verte et mayonnaise*



La Friture de Carpes en Darnes **A Volonté** 16.50 €

La Friture de Carpes en Darnes **La Portion** 12,90 €

La Friture de Carpes en Filets **La Portion** 14.50 €

Prix Nets