



Le Festival des Asperges

**500g d'Asperges blanches (*) et Sauce Mousseline accompagnées de
Pommes de Terre cuites à la Vapeur - 500g white asparagus (*) with
mousseline sauce served with steamed potatoes - 500g Weißer Spargel (*)
mit Mousseline Sauce und Dampfkartoffeln**

Avec Jambon braisé 26,90 €
With boiled ham with herbs / Mit geschmortem Schinken

Avec Jambon de Parme 27,90 €
With Parma ham / Mit Parmaschinken

Avec Saumon fumé 31,90 €
With smoked salmon / Mit geräuchertem Lachs

() Poids asperges non épluchées / Weight of unpeeled asparagus / Gewicht von ungeschälten Spargeln*

Les Suggestions du Chef

Entrée – Starter – Vorspeise

Le Tartare de Thon au Sésame Noir et Citron Vert 18,90 €
*Tuna tartare with black sesam seeds and lime
Thunfischtartar mit schwarzen Sesamsamen und grüner Limone*

Plat – Main dish – Hauptgang

Tataki de Thon aux Asperges Vertes sur Soja 35,90 €
*Tuna fish steak "Semi-cooked" with green asparagus and soybeans
Thunfischsteak „Halbgar“ mit grünem Spargel und Sojasprossen*

**Les Mignons de Veau aux Pointes d'Asperges et
Croquettes de Pommes de terre** 29,90 €
*Veal mignon with asparagus and potato croquettes
Kalbsmignon mit Spargel und Kartoffelkroketten*

Dessert – Dessert – Nachspeise

La Coupe de Fraises Nature 8,50 €
Frische Erdbeeren / Fresh strawberries