

## *Les Asperges*

<i>Velouté aux asperges et ail des ours</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 15.00</i>
<i>Salade Caesar aux asperges blanches</i> <i>(Salade romaine, croutons, poulet et sauce au Parmesan)</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 21.00</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 31.00</i>
<i>Salade d'écrevisses aux asperges vertes</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 23.50</i>
<i>Emulsion au pesto rouge et noix de cajou</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 33.00</i>
<i>Carpaccio de bœuf aux asperges vertes</i> <i>et éclats de pecorino Sicilien</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 23.50</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 33.00</i>
<i>Risotto Carnaroli aux écrevisses</i> <i>et asperges vertes, zestes de limette</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 24.50</i>
	<i>Plat</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Linguine aux asperges vertes et Dorade Royale</i>	<i>Entrée</i>	<i>fr. 24.50</i>
<i>Tomates datterino et huile vierge</i>	<i>Plat</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Cœur de Cabillaud au safran et asperges vertes</i>		<i>fr. 46.00</i>
<i>Ris de veau aux asperges blanches</i> <i>sauce aux morilles et Porto</i>		<i>fr. 49.00</i>