• 4 MAI 2025 • BRUNCH • CHF 49.- • DES ASPERGES

• ENTRÉES •



SALADES VARIÉE

PLATEAU DE FROMAGES VARIÉE

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES AU CITRON ET CRÈME D'AMANDE

SALADE D'ASPERGES VERTES. ŒUFS DE CAILLE ET VINAIGRETTE **AUX HERBES**

TARTARE DE SAUMON ET ASPERGES MARINÉES

CARPACCIO D'ASPERGES BLANCHES. COPEAUX DE PARMESAN ET HUILE DE TRUFFE

QUICHE AUX ASPERGES ET TOMME DU VALAIS

VÉRINE D'ASPERGES CONFIT AUX AGRUMES. JAMBON CRU ET MOUSSE DE RICOTTA

CRÈME BRÛLÉE SALÉE À L'ASPERGE ET AUTHYM

MINI BROCHETTES D'ASPERGES ET CREVETTES MARINÉES

MINI BURGER DE BŒUF SAUCE ÉPICÉ AUX ASPERGES

BEIGNET DE CABILLAUD

• PLATS CHAUDS •

FILET DE PORC AUX ASPERGES SUPRÊME DE VOLAILLE,

ASPERGES SAUTÉES ET RÉDUCTION BALSAMIQUE

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ. ASPERGES CROOUANTES ET BEURRE BLANC

GRATIN D'ASPERGES ET POMMES DE TERRE

RISOTTO CRÉMEUX **AUX ASPERGES VERTES**

ASPERGES RÔTIES AU BEURRE NOISETTE ET AMANDES EFFILÉES



• GRILLADES •

MÉDAILLONS DE BŒUF

ESCALOPE D'AUTRUCHE

BROCHETTE D'AGNEAU

SAUCE: POIVRE, CHAMPIGNON, PORTO.

• DESSERT •

FONTAINE DE CHOCOLAT

PANNA COTTA À L'ASPERGE ET COULIS DE FRAISE

TARTELETTE CITRON-ASPERGE ET MERINGUE LÉGÈRE

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET ÉCLATS D'ASPERGES CONFITES

CRUMBLE AUX ASPERGES SUCRÉES ET POMMES CARAMÉLISÉES

PASTEL DE NATAS

