

LA SAISON DES ASPERGES

HORS-D'ŒUVRE

**Asperges vertes tièdes
avec salade de pommes de terre douces
Limette et tomates cerise confites**

CHF 24

**Soupe d'asperges et panna cotta
avec filet de truite saumonée fumé froid**

CHF 16

VIN BLANC

**Saar Riesling 2016
Van Volxem**

10cl CHF 8.5

75cl CHF 56

Des fruits bien mûrs provenant de ceps de plus de 30 ans d'âge sur les meilleurs coteaux schisteux offrent un Riesling sec envoûtant qui ressemble à un véritable cocktail de fruits à base de mirabelle, fleurs de sureau et pêche blanche.

Un vin avec un finish long et sec qui chaque année reflète parfaitement la valeur de nos vieux ceps et de nos coteaux schisteux riches en minéral.

Le palais découvre une texture riche et soyeuse- densité, longueur et finesse.

PLATS PRINCIPAUX

**Gnocchi
aux asperges vertes**

CHF 24 / 32

**Tiges d'asperges blanches et vertes (350g)
avec pommes de terre nouvelles**

au choix, sauce à l'ail ou béarnaise

CHF 28

... CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

Jambon cuit paysan

CHF 12.5

Jambon cru aux fleurs de foin

CHF 14

Filet de truite saumonée à la poêle

CHF 22

Escalope de veau

CHF 28