



## MENU

### ENTRÉES

VITELLO TONNATO AVEC MORCEAU DE THON FRAIS GRILLÉ

ÉVENTAIL DE SAUMON MARINÉ AVEC UNE SALADE D'ASPERGES

TARTARE DE BOEUF AUX ASPERGES RÔTIÉS (SUPL 5,50 €)

CARPACCIO DE CÉLERI-RAVE À LA CRÈME DE BETTERAVE ROUGE ET GINGEMBRE

### SOUPES

SOUPE MISO AUX OIGNONS DE PRINTEMPS ET SHIITAKE

SOUPE À LA CRÈME D'ASPERGES



## PLATS PRINCIPAUX

RAGOÛT DE BOEUF À LA BIÈRE KOMPEN

SUPRÊME DE PINTADE À L'ESTRAGON

MÉDAILLON DE MER DE LOUP AVEC HOLLANDAISE INFUSÉE AU NDUJA

CURRY MASSAMAN AVEC PATATES DOUCES, LÉGUMES ET NOIX DE CAJOU

## DESSERT

PARFAIT GLACÉ AU GRAND-MARNIER / NOUGAT

MOUSSE AU CHOCOLAT NAMELAKA

SABLE AU CITRON

PLATEAU DE FROMAGES



**MENU 3- COURS / € 58,00**

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

DESSERT

**MENU 4- COURS / € 63,00**

ENTRÉE

SOEP

PLAT PRINCIPAL

DESSERT

**MENU 5-COURS / € 74,00**

ENTRÉE

SOEP

PLAT PRINCIPAL

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

**ACCORDS METS ET VINS**

MENU 3-COURS €27,00

MENU 4-COURS €36,00



**A LA CARTE**  
**FÊTE DES ASPERGES**

**ENTRÉES**

DUO D'ASPERGES AVEC SYMPHONIE DE CREVETTES GRISE	€24.00
CARPACCIO DE BŒUF AUX LAMELLES DE PARMESAN ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS	€20,50
TARTARE D'AVOCATS AUX ASPERGES ET COURGETTES MARINÉES	23,00€

**SOUPES**

CRÈME DE RACINE DE PERSIL AVEC UNE TOUCHE D'HUILE DE CIBOULETTE	€9,50
ASPARAGUS CREAM SOUP WITH SMOKED EEL	€11,50



## PLATS PRINCIPAUX

**TOUS CES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'ASPERGES**

RUMPE D'AGNEAU SAUCE AU VIN ROUGE ET À LA MENTHE	€38,00
FILET DE LOTTE SAUCE TOMATE-BASILIC	€36,00
TAGLIATELLE AUX ASPERGES	€28,00

## ACCOMPAGNEMENTS

PORTION DE FRITES	€5,00
SALADE MIXTE	€6,00
FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE ET AU ROMARIN	€7,50



## DESSERTS

SORBET AUX FRUITS ROUGES AU PROSECCO	€12,95
SORBET AUX FRUITS ROUGES AU PROSECCO	€15,50
PLATEAU DE FROMAGES DE LIMBURG	€15.50