



Suggestions

Crème d'asperges et œuf poché

Velouté d'asperges de saison, délicat et onctueux, servi avec un œuf poché au jaune fondant qui enrichit le plat de son onctuosité naturelle

19.00

Asperges gratinées au jambon cru

Asperges vertes gratinées au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, servies avec du jambon cru qui rehausse leur délicatesse par son goût savoureux

Entrée 19.00 / plat 29.00

A choix asperges vertes ou blanches

Asperges gratinées au saumon, mariné aux agrumes

Asperges vertes gratinées au four jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, accompagnées de saumon mariné aux agrumes qui apporte de la fraîcheur et une note délicatement aromatique au plat

Entrée 19.00 / plat 29.00

A choix asperges vertes ou blanches

Bucatini de Gragnano, à la crème d'artichauts, au pecorino et au citron vert

Bucatini de Gragnano enrobés d'une crème veloutée d'artichauts, rehaussés de pecorino et d'une note fraîche de citron vert qui apporte équilibre et vivacité au plat

29.00

Risotto aux asperges et aux morilles

Risotto crémeux aux asperges de saison et aux morilles, au parfum intense et au goût élégant et printanier

29.00

Filet de boeuf à la crème de morilles et artichauts

Un filet de bœuf tendre accompagné d'une sauce raffinée aux morilles et d'artichauts croustillants à la juive

56.00

Côte de veau en croûte de gressini

La tendreté de la viande rencontre le croquant de la panure

56.00

