



Vitaminez votre assiette !

ASPERGES d'Alsace

Fraîcheur et saveur

Producteur : GAEC Walter et Fille à Rumersheim-le-haut

Entrées

- **Gaspacho d'Asperges – Chantilly de persil** 9,80 €
Spargeln-Gazpacho - Petersilienschaum
Asparagus gazpacho - Chantilly of parsley
- **Salade d'Asperges Zellenbergeoise** 13,50 €
(fromage de chèvre, pomme, radis, tomate et chips de jambon cru)
Zellenberger Spargelsalat (Ziegenkäse, Apfel, roter Rettich, Tomaten und Rohschinken-Chips)
Zellenberg Asparagus salad (goat cheese, apple, red radish, tomato and raw ham chips)
- **Sabayon gratiné d'Asperges et Foie Gras** 14,50 €
Gratiniertes Sabayon mit Spargeln und Entenleber
Gratinated Sabayon with Asparagus and duck Foie Gras

Plats

- **Asperges Blanches aux deux sauces : Mousseline et Hollandaise** (350g) 18,50 €
Weißer Spargeln mit zwei Sauce: Mousseline und Hollandaise
White asparagus with hollandaise and mousseline sauce
- **Asperges Blanches aux deux sauces et son assiette de Jambon cuit et cru** (350g) 22,50 €
Weißer Spargeln mit zwei Sauce und Rohschinkenteller
White asparagus with two sauces and raw ham



Le chef vous propose de déguster avec les Asperges :

Verre / Glas de **PINOT BLANC** Lorentz Gustave à 5 €

Verre / Glas de **MUSCAT** Fritsch & Fils à 6 €