



**Producteur : Ferme JEHL, Guémar (68)**

## ENTRÉE

- **Salade d'Asperges blanches** **14,00 €**  
Weißer Spargelsalat / White Asparagus salad

## PLATS

- **Asperges Blanches aux deux sauces : Mousseline et Hollandaise** **24,00 €**  
Weiße Spargeln mit zwei Saucen: Mousseline und Hollandaise  
White asparagus with hollandaise and mousseline sauces
- **Asperges Blanches aux deux sauces : Mousseline et Hollandaise** **29,00 €**  
**et son assiette de Jambon cuit et cru**  
Weiße Spargeln mit zwei Saucen: Mousseline und Hollandaise und Rohschinkenteller  
White asparagus with hollandaise and mousseline sauces and raw ham

### Le chef Alexandre Lesser vous propose de déguster avec les Asperges :



<b>PINOT BLANC</b> <i>Domaine Rentz – Zellenberg</i>	<b>Verre/Glas</b> <span style="float: right;">6 €</span> <b>Bouteille / Flasche / Bottle</b> <span style="float: right;">28 €</span>
<b>MUSCAT – Chasseurs de Lune</b> <i>Cave de Bestheim - Bennwihr</i>	<b>Verre/Glas</b> <span style="float: right;">6,50 €</span> <b>Bouteille / Flasche / Bottle</b> <span style="float: right;">28 €</span>