

# *Menu Dégustation*

*Printemps 2019*

## *Entrées*

Crème d'asperges vertes

*Crème d'asperges vertes à l'huile de truffe et croutons*

*ou*

Asperges vertes

*Asperges mi-tièdes, jambon cru des Grisons, œuf dur, copeaux de parmesan, croutons et noisettes*

\*\*\*

## *Plats*

Risotto crémeux aux asperges

*Risotto Carnaroli aux asperges vertes, jambon cru des Grisons et copeaux de parmesan*

*ou*

Pavé saumon aux herbes

*Dos de saumon, coté aux herbes, asperges vertes à l'huile d'olive, riz sauvage, sauce beurre blanc*

## *Douceurs*

Bavarois aux fraises

*ou*

Tiramisu

*50 CHF*

*Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food*