

LES ASPERGES BLANCHES DE CAVAILLON CHF

Potage aux asperges blanches Entrée uniquement 8.50
Croûtons de pain

Asperges blanches pochées, jambon cru du pays Entrée 19.50
Sauce vinaigrette aux herbes Portion 27.50

Feuilleté d'asperges blanches aux morilles et crème 24.50

Penne aux asperges blanches, sauce crème et ciboulette 26.50

Filet de bœuf grillé aux asperges blanches, sauce aux morilles 46.00
Pommes de terre frites

Filet d'omble chevalier aux asperges blanches, sauce hollandaise 39.00
Pommes nature

Rosbeef froid, sauce tartare 32.00
Pommes de terre frites, variation de salades

POUR FINIR EN DOUCEUR

Coupe de fraises nature 8.50
Supplément crème fouettée 2.50

Véritable baba au rhum brun 13.50
Crème fouettée

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi CHF

Avec une petite salade verte d'accompagnement

FERME, jour férié 22.00

LUNDI
29 mai

Rôti de bœuf, sauce à l'échalotte et vin rouge 22.00
Pommes-de-terre frites
Haricots verts

MARDI
30 mai

Demi-poulet rôti, sauce à l'estragon 22.00
Pommes grenaille
Petits pois et carottes

MERCREDI
31 mai

Salade belle-fermière 22.00
Salades, tomme vaudoise panée tiède, lard grillée et cerneaux de noix

JEUDI
01 juin

Filet de lieu jaune meunière, sauce tartare 22.00
Pommes vapeur
Légume du moment

VENDREDI
02 juin

SAMEDI 28.00
03 juin
Entrecôte de bœuf parisienne grillée, sauce Café de Paris
Viande entremêlée à fibres longues. Riche en mâche et goût.
Pommes de terre frites
Salade verte