

RESTAURANT D'APPLICATION LE FEU LOUIS

Lundi 11/09

Avocat aux crevettes
sauce cocktail

Navarin d'agneau printanier

Plateau de fromages AOC

Choux chantilly crème
anglaise parfumée à la
pistache anglaise

16 € par personne

Mercredi 13/10

Midi

Tartare d'avocat aux
crevettes sauce cocktail

Gibelotte de lapin à la
sarriette

Légumes glacés

Plateau de fromages AOC

Tarte aux poires à la crème
d'amandes Russe

16 € par personne

Mercredi 13/10

Soir

Apéritif et mises en bouche
Jambon de pays à la griffe

Tartare de St Jacques et thon au
Combawa et sa mousse passion

Côte de bœuf grillée (cuisson à
choisir) et dérivées de Béarnaise

OU

Brochette de bœuf (cuisson à
choisir) et dérivées de Béarnaise
Pomponette de choux vert, écrasé
de pomme de terre à l'huile d'olive

Assiette de fromages

Ananas flambé au rhum
Glace Antillaise

25 € par personne

Jeudi 14/10

Avocat aux crevettes
sauce cocktail

Navarin d'agneau printanier

Plateau de fromages AOC

Choux chantilly crème
anglaise parfumée à la
pistache anglaise

16 € par personne

Vendredi 15/10

Avocat aux crevettes
sauce cocktail

Navarin d'agneau printanier

Plateau de fromages AOC

Choux chantilly crème
anglaise parfumée à la
pistache anglaise

16 € par personne

📍 3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry ☎ 01 60 79 93 11

Réservation sur <http://le-feu-louis.zenchef.com>