

RESTAURANT D'APPLICATION LE FEU LOUIS

Midi

Lundi 03/10

Tartare d'avocat aux
crevettes
Sauce cocktail

Gibelotte de lapin à la
sarriette

Légumes glacés

Plateau de fromages A-O-C

Mousse au chocolat,
baguette à la noisette

18 € par personne

Soir

Mardi 04/10

Apéritif et mises en bouche
Verrine de soupe de poisson

Saumon fumé de Norvège
Et sa crème d'aneth, blinis
maison

Noisettes d'agneau en crème
d'ail

Légumes Primeurs et ses
pommes dauphines

Plateau de fromages

Tarte au citron revisité

28 € par personne

Midi

Mercredi 05/10

Apéritif et mises en bouche
Verrine de soupe de poisson

Saumon fumé de Norvège
Et sa crème d'aneth, blinis
maison

Noisettes d'agneau en crème
d'ail

Légumes Primeurs et ses
pommes dauphines

Plateau de fromages

Tarte au citron revisité

28 € par personne

Midi

Jeudi 06/10

Tartare d'avocat aux
crevettes
Sauce cocktail

Gibelotte de lapin à la
sarriette

Légumes glacés

Plateau de fromages A-O-C

Mousse au chocolat,
baguette à la noisette

18 € par personne

Soir

Jeudi 06/10

Apéritif et mises en bouche
Verrine de soupe de poisson

Saumon fumé de Norvège
Et sa crème d'aneth, blinis
maison

Noisettes d'agneau en crème
d'ail

Légumes Primeurs et ses
pommes dauphines

Plateau de fromages

Tarte au citron revisité

28 € par personne