

RESTAURANT D'APPLICATION LE FEU LOUIS

Midi

Lundi 17/10

Quiche au saumon fumé
Russe

Darne de saumon sauce
tartare

Flan de carottes, riz arlequin,
champignons sautés

Plateau de fromages A-O-C

Banane flambée

18 € par personne

Midi

Mardi 18/10

Carottes fruitées

Salade mexicaine

Grillade

Frites

Coupe diplomate au fruits
rouges

Brownies

10 € par personne

Soir

Mardi 18/10

Apéritif et mises en bouche
Jambon de pays à la griffe

Gambas et Saint jacques
flambées sur son mesclun

Osso Bucco de Lotte
Pomme paillason, purée de
potimarron et topinambour

Plateau de fromages

Tarte Tatin et sa crème à la
menthe

28 € par personne

Midi

Mercredi 19/10

Apéritif et mises en bouche
Jambon de pays à la griffe

Gambas et Saint jacques
flambées sur son mesclun

Osso Bucco de Lotte
Pomme paillason, purée de
potimarron et topinambour

Plateau de fromages

Tarte Tatin et sa crème à la
menthe

28 € par personne

Midi

Jeudi 20/10

Quiche au saumon fumé
Russe

Darne de saumon sauce
tartare

Flan de carottes, riz arlequin,
champignons sautés

Plateau de fromages A-O-C

Banane flambée

18 € par personne

Soir

Jeudi 20/10

Apéritif et mises en bouche
Jambon de pays à la griffe

Gambas et Saint jacques
flambées sur son mesclun

Osso Bucco de Lotte
Pomme paillason, purée de
potimarron et topinambour

Plateau de fromages

Tarte Tatin et sa crème à la
menthe

28 € par personne