

RESTAURANT D'APPLICATION

# LE FEU LOUIS

DU 12 DÉCEMBRE AU 16 DÉCEMBRE

## LUNDI MIDI

(Tapas)  
Accras  
« Mises en bouche  
cuisine »  
Potage au  
potimarron  
\*\*\*  
Limande  
Grenobloise Russe  
Pommes persillées  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
A-O-C  
\*\*\*  
Suprêmes  
d'agrumes et son  
sorbet

18 €  
PAR PERSONNE

## MARDI MIDI

Apéritif et mises en  
bouche Brochettes de  
légumes anciens  
\*\*\*  
Œufs en  
« couille d'âne »  
\*\*\*  
Ballottines de Truite  
et volaille Julienne de  
légumes et ses  
creusets Jus au épices  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Pithiviers traditionnel

28 €  
PAR PERSONNE

## MERCREDI MIDI

Apéritif et mises en  
bouche Brochettes de  
légumes anciens  
\*\*\*  
Œufs en  
« couille d'âne »  
\*\*\*  
Ballottines de Truite  
et volaille Julienne de  
légumes et ses  
creusets Jus au épices  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Pithiviers traditionnel

28 €  
PAR PERSONNE

## JEUDI MIDI

Apéritif et mises en  
bouche Brochettes de  
légumes anciens  
\*\*\*  
Œufs en  
« couille d'âne »  
\*\*\*  
Ballottines de Truite  
et volaille Julienne de  
légumes et ses  
creusets Jus au épices  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
\*\*\*  
Pithiviers traditionnel

28 €  
PAR PERSONNE

## JEUDI SOIR

(Tapas)  
Accras  
« Mises en bouche  
cuisine »  
Potage au  
potimarron  
\*\*\*  
Limande  
Grenobloise Russe  
Pommes persillées  
\*\*\*  
Plateau de fromages  
A-O-C  
\*\*\*  
Suprêmes  
d'agrumes et son  
sorbet

18 €  
PAR PERSONNE



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

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