

RESTAURANT D'APPLICATION

LE FEU LOUIS

DU 9 JANVIER AU 13 JANVIER

LUNDI MIDI

Assiette de saumon
fumé et sa crème
d'aneth

Poulet rôti au thym
Pommes cocotte
grand-mère

Plateau de fromages
A-O-C

Bavarois mandarine
et coco

18 €
PAR PERSONNE

MARDI MIDI

Apéritif et mises en
bouche Velouté de
crosne et topinambour

Salade Landaise

Filet de sole poché au
thé vert, courgettes
glacées, quenelles
d'écraser de pomme de
terre façon Robuchon,
écume au chorizo

Plateau de fromages ***
Carpaccio d'ananas
(trancher en cuisine)
Glace vanille

28 €
PAR PERSONNE

MERCREDI MIDI

Assiette de saumon
fumé et sa crème
d'aneth

Poulet rôti au thym
Pommes cocotte
grand-mère

Plateau de fromages
A-O-C

Bavarois mandarine
et coco

18 €
PAR PERSONNE

JEUDI MIDI

Apéritif et mises en
bouche Velouté de
crosne et topinambour

Salade Landaise

Filet de sole poché au
thé vert, courgettes
glacées, quenelles
d'écraser de pomme de
terre façon Robuchon,
écume au chorizo

Plateau de fromages ***
Carpaccio d'ananas
(trancher en cuisine)
Glace vanille

28 €
PAR PERSONNE

JEUDI SOIR

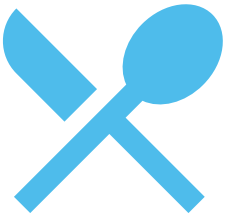
Assiette de saumon
fumé et sa crème
d'aneth

Poulet rôti au thym
Pommes cocotte
grand-mère

Plateau de fromages
A-O-C

Bavarois mandarine
et coco

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>