

DU 12 AU 16 FÉVRIER 2024

SEMAINE N° 6



Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION



LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI SOIR

VENDREDI MIDI

Pas de
service

Assiette de fruits de mer

Magret de canard « basse
température » sauce au poivre
Polenta façon Pont
Neuf/champignons sautés

Plateau de fromages AOC

Bavarois Rubané

18€
par personne

Pas de
service

Apéritif et mises en bouche
Brochette de pruneau et magret
fumé

Assiette Scandinave

Steack de thon, purée d'oignon
Lentilles bio du Perche au
basilic

Plateau de fromages

Café ou thé gourmand

28€
par personne

Assiette de fruits de mer

Magret de canard « basse
température » sauce au poivre
Polenta façon Pont
Neuf/champignons sautés

Plateau de fromages AOC

Bavarois Rubané

18€
par personne

Paiement en espèces, chèques ou carte bancaire

3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry | 01 60 79 93 11
RÉSERVATION SUR [HTTPS://LE-FEU-LOUIS.ZENSITES.ZENCHEF.COM/](https://le-feu-louis.zensites.zenchef.com/)