DU 22 AU 26 AVRIL 2024

SEMAINE N° 17

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Début du service 19h

LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI SOIR	VENDREDI MIDI
Pas de service	Feuilleté d'asperges sauce mousseline *** Filet de truite de mer au safran Riz à l'encre/éventail de courgette *** Plateau de fromages AOC *** Coupe Florida sorbet citron vert 18€ par personne	Pas de service	Menu **Sud-Ouest** Apéritif et mises en bouche : Brochette Landaise *** Magret de canard laqué au miel et son nuage de Rocamadour *** Maquereau grillé et ses légumes de saison, jus en chlorophylle *** Gâteau Basque au pralin du Lot Et Garonne 28€ par personne	Feuilleté d'asperges sauce mousseline *** Filet de truite de mer au safran Riz à l'encre/éventail de courgette *** Plateau de fromages AOC *** Coupe Florida sorbet citron vert 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/