

DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

SEMAINE N° 47



Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

MARDI MIDI

Terrine de poisson sauce
cocktail

Rôti de porc braisé et son jus
corsé

Boulgour aux agrume
endives braisées

Assiette de fromages

Choux chantilly,
crème anglaise praliné

18 €

par personne *

MARDI SOIR

Huître gratinée au cidre

Croustillant d'andouillette de
Vire aux pommes et crème de
Camembert

Filet mignon de veau à la
Normande et ses légumes de
Créance

Livarot

Douillon aux pommes flambées
au calvados

28 €

par personne *

MERCREDI MIDI

Terrine de poisson sauce
cocktail

Rôti de porc braisé et son jus
corsé

Boulgour aux agrume
endives braisées

Assiette de fromages

Choux chantilly,
crème anglaise praliné

18 €

par personne *

JEUDI MIDI

Salade végétarienne

Poulet rôti

Purée de pomme de terre
et petit pois

Tartelette aux fruits rouges

10 €

par personne *

VENDREDI MIDI

Terrine de poisson sauce
cocktail

Rôti de porc braisé et son jus
corsé

Boulgour aux agrume
endives braisées

Assiette de fromages

Choux chantilly,
crème anglaise praliné

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/)

**Tarifs indiqués hors apéritifs et vins*