

DU 13 AU 17 AVRIL

SEMAINE N°16

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Assiette d'huitres

Papillote de saumon façon Suchet,

sauce Choron

Pommes Darphin

Fromages de nos régions

Choux pâtissiers

18 €

par personne *

Chiffonnade de chou rouge mariné,
bille de fromage frais

Feuilleté d'asperge, œuf poché,

sauce mousseline

Râble de lapin

farci à la Fourme d'Ambert,

flan d'artichauts et pommes Dauphine

Assiette de fromages

Tartelette,

marmelade et crème diplomate

28 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Salade de concombres et noix

FISH AND CHIPS sauce tartare et

frites maison

Mousse au chocolat

10 €

par personne *

Chiffonnade de chou rouge mariné,
bille de fromage frais

Feuilleté d'asperge, œuf poché,

sauce mousseline

Râble de lapin

farci à la Fourme d'Ambert,

flan d'artichauts et pommes Dauphine

Assiette de fromages

Tartelette,

marmelade et crème diplomate

28 €

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/)

**Hors boissons*