

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE
SEMAINE N°39

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

Pas de
service

MARDI MIDI

Apéritif et mises en bouche

Œuf parfait à 63°C, velouté de
champignons de Paris, chips de
lard fumé et croûtons à l'ail

Suprême de volaille rôti, jus
corsé au thym
Mousseline de patate douce
Légumes glacés de saison

Assiette de fromages

Brochette de fruits flambée au
grand Marnier

28 €
par personne *

MERCREDI MIDI

Melon à l'italienne

Escalopa de volaille viennoise
Pommes sautées

Assiette de fromages

Crème caramel

18 €
par personne *

JEUDI MIDI

Pas de
service

10 €
par personne *

VENDREDI MIDI

Apéritif et mises en bouche

Œuf parfait à 63°C, velouté de
champignons de Paris, chips de lard
fumé et croûtons à l'ail

Suprême de volaille rôti, jus corsé au
thym
Mousseline de patate douce
Légumes glacés de saison

Assiette de fromages

Brochette de fruits flambée au grand
Marnier

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*