

DU 2 AU 6 NOVEMBRE
SEMAINE N°45

FDME 

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

Pas de
service

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Apéritif et mises en bouche

Tarte fine aux tomates anciennes,
pesto basilic

Filet de daurade, beurre blanc au
safran

Risotto crémeux aux légumes

Croustillant de Brie de Melun
au miel du Gatinais

Gateau chocolat cerise amarena

28 €

par personne *

Avocat Cocktail

Côte de porc braisée Vallée d'auge
Gratin Dauphinois et sa pomme rôtie

Assiette de fromages

Crème brûlée à la lavande

18 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Salade vénitienne

Fish and chips, sauce curry et frites
maison

Iles flottantes

10 €

par personne *

Apéritif et mises en bouche

Tarte fine aux tomates anciennes,
pesto basilic

Filet de daurade, beurre blanc au
safran

Risotto crémeux aux légumes

Croustillant de Brie de Melun
au miel du Gatinais

Gateau chocolat cerise amarena

28 €

par personne *

Païement 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*