

Menu du jour

Vendredi 27 mars 2026

Potage de choux pomme et carotte
huile de pistache
curry pourpre

ou

Salade verte
oignon rouge confit à la grenadine
vinaigrette aux herbes fraîches

Filet de truite blanche poêlé
sauce crémée au vin blanc
pommes de terre vapeur à la ciboulette
épinards frais sautés à l'ail
poivrons couleur sautés à l'huile d'olive
jeunes pousses

ou

Riz pilaf aux champignons de souche
émulsion au Vacherin Fribourgeois
carottes fanes glacées aux herbes fraîches
céleri caramélisé à la vanille
rafraîchi de radis colorés
oignons frits

Parfait glacé au vin cuit
coulis de fruits rouges
crème montée au citron vert

Menu complet	32
Entrée et plat	27
Plat et dessert	27
Plat du jour	22

**Le menu du jour,
proposé du mardi au vendredi,
est disponible ici dès 10h.**

Merci de votre visite et à bientôt !

L'Aigle Noir