

Menu du jour

Mardi 31 mars 2026

Potage Parmentier
copeaux de vacherin fribourgeois
ciboulette ciselée

ou

Salade verte aux graines de courge
champignons de souche étuvés au vin blanc
vinaigrette aux herbes fraîches

Saucisse à rôtir de porc poêlée
sauce aux oignons rouges confits
polenta « bramata » crémeuse à la livèche
julienne de chou frisé sautée à cru
quartier de navet jaune rôti au miel
jeunes pousses et paprika fumé

ou

Poivron couleur farci
au risotto crémeux au vin rouge
émulsion à la marjolaine
betterave rouge confite
chou-fleur romanesco étuvé à l'ail rôti
curry pourpre et oignons frits

Crumble aux pommes

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