

Menu du jour

Mardi 26 mai 2026

Gaspacho au basilic

Huile citronnée

Amandes effilées

ou

Salade verte aux graines de tournesol

Tomates grappes marinées au balsamique

Vinaigrette aux herbes fraîches

Saucisse à rôtir poêlée au four

Sauce brune aux oignons

Mousseline de pommes de terre

Quartiers d'aubergines confites

Tombée d'épinards au vin blanc

"Pousses en l'air" et paprika fumé

ou

Tagliatelles fraîches à l'huile d'olive

Sauce crémeuse à l'ail des ours

Asperges vertes bio de Vétroz glacées à la marjolaine

Poêlée de haricots coco et pois mange-tout au curry

Oignons frits

Rafraîchi de fenouil au radis

Parfait glacé vin cuit

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