

Menu

Mercredi 6 mai 2026

Salade verte bio des jardins d'Ogoz
Grissini au romarin
Vinaigrette aux herbes fraîches

Ou

Potage de légumes verts
Baies roses et huile d'olive

Lard fumé cuit 14h et poêlé
Sauce barbecue maison
Pommes de terre rôties aux aromates
Demi-courgette grillée au romarin
Poêlée de haricots coco et mangetout au vin blanc
"Pousses en l'air" et paprika fumé

Ou

Mille-feuilles de brick
Polenta crémeuse à la livèche
Émulsion au curry doux
Quartiers de chou-rave blanc et rouge
Côtes de bette des jardins d'Ogoz au beurre
Oignons frits

Duo de mousses chocolat noir et blanc
Sorbet passion

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