

Menu du jour

Vendredi 22 mai 2026

Bouillon de légumes taillés
Mini ravioles aux asperges et morilles
Huile citronnée

ou

Salade verte aux graines de courge
Oignons rouges confits à la grenadine
Vinaigrette aux herbes fraîches

Filet de saumon poêlé
Beurre blanc au poivre
Riz rouge de Camargue bio cuit façon pilaf
Purée de carottes oranges au cumin
Émincé de fenouil sauté au pastis
Tombée d'épinards frais au vin blanc
Pousses de "Pousse en l'air"

ou

Ravioles artisanales à la truffe
Émulsion à l'huile de noisette
Tomates cherry grappe confites à l'huile d'olive
Légumes du soleil poêlés
Biseaux de céleri branche glacés
Oignons frits et estragon haché

Savarin à la fleur d'oranger
Chantilly vanille

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