

Menu du jour

Vendredi 3 juillet 2026

Potage de poivrons au lait de coco

Graines de sésame

Huile d'olive

ou

Salade verte aux graines de tournesol

Couscous Bio aux oignons rouges et poivrons

Vinaigrette aux herbes fraîches

Filet de truite des Fjords poêlé

Condiment basilic, ail et noisettes

Risotto Carnaroli crémeux au safran

Tranches d'aubergines taillées et grillées à l'ail

Mini-Brocoli étuvés au piment d'espelette

Pousses de « Pousses en l'air »

ou

Gnocchis de pomme de terre poêlés à la sauge

Émulsion à l'huile de citron

Poivrons de couleur sautés à l'huile d'olive

Poêlée de légumes verts au poivre noir

Carottes fanes au beurre noisette

Oignons frits

Parfait glacé au vin cuit

Fruits rouges

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