

Menu du jour

Mercredi 8 juillet 2026

Potage de concombre froid

Huile de citron

Paprika fumé et oignons frits

Ou

Salade verte aux graines de tournesol

Tomates mozzarella au pesto

Vinaigrette aux échalotes

Boulettes de boeuf maison au poivre noir

Sauce brune au poivron de couleur

Pommes de terre en robe des champs aux aromates

Quartiers de courgettes vertes grillées

Aubergines confites à la sauge

Oignons rouges et oignons blancs confits

Pousses de "Pousses en l'Air"

Purée de poivrons de couleur

Ou

Tagliatelles fraîches à l'huile d'olive

Jus de tomate verte à l'huile de citron

Champignons de Paris étuvés au vin blanc

Poêlée de légumes verts au piment d'espelette

Fenouil cuit sous vide 14h à l'orange

Rafraîchi de concombre et oignons frits

Duo de mousses au chocolat noir et blanc

Sorbet à la 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