

Menu du jour

Vendredi 17 juillet 2026

Potage de poivrons de couleur au lait de coco
Curry et huile d'olive

Ou

Salade verte aux graines de tournesol
Légumes d'été poêlés au thym
Vinaigrette aux herbes fraîches

Cœur de filet de cabillaud poêlé
Aneth, noisettes et cacahuètes
Pommes de terre nature au beurre
Mini-brocoli étuvé au piment d'Espelette
Quartiers de courgettes grillés
Pousses de « Pousses en l'Air »

Ou

Ravioles artisanales à la ricotta et aux épinards
Émulsion à l'huile de citron
Poêlée de légumes verts à l'ail rôti
Aubergines confites au four
Rafraîchi de carottes fanes
Oignons frits

Parfait glacé au vin cuit
Fraises confites

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