

Menu du jour

Vendredi 28 août 2026

Salade verte
Grissini au romarin et graines de tournesol
Vinaigrette aux herbes fraîches

Ou

Potage de légumes du soleil
Huile de citron
Paprika fumé

Filet de saumon poêlé
Sauce au vin blanc crémée
Écrasé de pomme de terre aux oignons nouveaux
Purée de brocoli au piment d'Espelette
Émincé de fenouil sauté à cru
Chou-fleur violet glacé
Pousses de "Pousses en l'air"

Ou

Tagliatelles fraîches au beurre de fromagerie
Émulsion au safran
Lamelles de courgettes vertes grillées
Poivron rouge sauté à l'huile d'olive
Tomate grappe snackée à la salamandre
Oignons frits

Framboises fraîches Bio de Noréaz
Sirop de bourgeon de sapin
Crème fouettée à la 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