

Menu du jour

Vendredi 2 octobre 2026

Salade verte aux graines de tournesol
Oignons rouges confits à la grenade
Vinaigrette aux herbes fraîches

Ou

Potage de brocolis
Paprika fumé
Huile d'olive

Filet de sandre poêlé
Sauce crémée au vin blanc
Purée de légumes racines au piment d'Espelette
Brocolis glacés à l'huile de citron
Risotto Carnaroli crémeux
Émincé de fenouil au vin blanc
Pousses de « Pousses en l'air »

Ou

Tagliatelles fraîches à l'huile d'olive
Émulsion au safran
Pak-choï étuvé aux amandes torréfiées
Potimarron rôti au curcuma
Dés de betterave confits
Oignons frits

Glace et sorbet maison

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