Menu du jour
Vendredi 20 novembre 2026

Potage de brocolis aux amandes effilées
Paprika fumé et huile de citron

Ou

Salade verte aux graines de tournesol
Vinaigrette aux herbes fraîches

Bouilli de porc
Moutarde en grains et émulsion au raifort
Pommes de terre au beurre
Persil plat
Bâtonnets de carottes rôtis au four
Tranche de céleri-rave poêlée
Tombée de chou frisé au cumin
Julienne de betterave crue
Pousses de radis et paprika fumé

Ou

Risotto crémeux au safran
Émulsion à l'huile d'olive
Potimarron rôti au four
Chou-fleur violet étuvé au piment d'Espelette
Jeunes pousses d'épinard en vinaigrette
Oignons frits et pousses de poireau

Pommes caramélisées
Glace pomme caramélisée à la cannelle

Menu complet	**32**
Entrée et plat	**27**
Plat et dessert	**27**
Plat du jour	**22**

L'Aigle Noir

Le menu du jour,
proposé du mardi au vendredi,
est disponible ici dès 10h.

Merci de votre visite et à bientôt !

L'Aigle Noir