Menu du jour
Mardi 24 novembre 2026

Potage de légumes racines au paprika fumé
Huile de courge et graines de courge

Ou

Salade verte aux graines de tournesol
Betteraves rouges marinées au balsamique
Vinaigrette aux herbes fraîches

Émincé de mignon de porc
Sauce au lait de coco et combava
Tagliatelles de riz à l'huile de sésame
Pak-choï étuvés aux graines de sésame
Racines de persil rôties au four au curcuma
Pousses de radis

Ou

Chou frisé farci au risotto d'orge perlé et safran
Émulsion au jus de chou rouge et citron
Champignons de souche étuvés au vin blanc
Bâtonnets de céleri-rave rôtis
Demi-carottes violettes étuvées aux amandes effilées
Oignons frits et pousses de poireau

Parfait glacé vin cuit
Fruits rouges

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