

DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

SEMAINE N° 47



# Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

## MARDI MIDI

Terrine de poisson sauce  
cocktail

\*\*\*

Rôti de porc braisé et son jus  
corsé

Boulgour aux agrume  
endives braisées

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Choux chantilly,  
crème anglaise praliné

18 €

par personne \*

## MARDI SOIR

Huître gratinée au cidre

\*\*\*

Croustillant d'andouillette de  
Vire aux pommes et crème de  
Camembert

\*\*\*

Filet mignon de veau à la  
Normande et ses légumes de  
Créance

\*\*\*

Livarot

\*\*\*

Douillon aux pommes flambées  
au calvados

28 €

par personne \*

## MERCREDI MIDI

Terrine de poisson sauce  
cocktail

\*\*\*

Rôti de porc braisé et son jus  
corsé

Boulgour aux agrume  
endives braisées

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Choux chantilly,  
crème anglaise praliné

18 €

par personne \*

## JEUDI MIDI

Salade végétarienne

\*\*\*

Poulet rôti

Purée de pomme de terre  
et petit pois

\*\*\*

Tartelette aux fruits rouges

10 €

par personne \*

## VENDREDI MIDI

Terrine de poisson sauce  
cocktail

\*\*\*

Rôti de porc braisé et son jus  
corsé

Boulgour aux agrume  
endives braisées

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Choux chantilly,  
crème anglaise praliné

18 €

par personne \*

Paiement en espèces, chèques ou carte bancaire

3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry | 01 60 79 93 11  
RÉSERVATION SUR [HTTPS://LE-FEU-LOUIS.ZENSITES.ZENCHEF.COM/](https://le-feu-louis.zensites.zenchef.com/)

*\*Tarifs indiqués hors apéritifs et vins*