

DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

SEMAINE N° 51



Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

MARDI MIDI

Saumon fumé crème safranée

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz/légumes glacés

Assiette de fromages

Tarte Bourdaloue

18 €
par personne *

MARDI SOIR

Mises en bouche
Gaspacho aux petits pois
et gressins

Ravioles de langoustines
et son bouillon

Calamar farci terre et mer sauce
Bourguignonne
Riz sauvage

Assiette de fromages

Bavarois chocolat et
clémentines confites

28 €
par personne *

MERCREDI MIDI

Saumon fumé crème safranée

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz/légumes glacés

Assiette de fromages

Tarte Bourdaloue

18 €
par personne *

JEUDI MIDI

OËuf sauce aurore

Bo-bum au poulet croustillant

Savarin chantilly

10 €
par personne *

VENDREDI MIDI

Saumon fumé crème safranée

Blanquette de veau à l'ancienne
Riz/légumes glacés

Assiette de fromages

Tarte Bourdaloue

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*