

DU 13 AU 17 JANVIER 2025

SEMAINE N° 03



Le Feu Louis



RESTAURANT D'APPLICATION

MARDI MIDI

Assiette d'huitres et bouquet de crevettes

Coulibiac de saumon

Sauce Dieppoise

Assiette de fromages

Pana cotta parfumée à la mangue

18 €

par personne *

MARDI SOIR

Apéritif et mises en bouche

Bouchée de chèvre au pain

d'épices et fruits secs

Gravlax et sa crème de raifort

accompagné de ses blinis

Suprême de volaille et son jus

Pomme purée et pleurotes

Assiette de fromages

Sabayon de fruits au Champagne

28 €

par personne *

MERCREDI MIDI

Assiette d'huitres et bouquet de

crevettes

Coulibiac de saumon

Sauce Dieppoise

Assiette de fromages

Pana cotta parfumée à la mangue

18 €

par personne *

JEUDI MIDI

Salade camarguaise

Brochette de saumon grillé au

basilic

Boulgour et brocolis

Steak tartare

Tartelette ananas

10 €

par personne *

VENDREDI MIDI

Assiette d'huitres et bouquet de

crevettes

Coulibiac de saumon

Sauce Dieppoise

Assiette de fromages

Pana cotta parfumée à la mangue

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*