



LE LUNCH À L'ESPIÈGLERIE

POUR DÉBUTER

Filet de daurade Royale en ceviche d'agrumes, pickles radis, asperges vertes, marmelade de pamplemousse, grenade, pommes vertes, oignons grelots, consommé au thé noir fumé

Ou

Rouleau de printemps – feta – légumes sautés, jambon Ibérique et filet de caille, mesclun de chou rouge – noix de cajou – avocat et oignons rouges, Enokis, vinaigrette Hoisin, tuile encre de seiche

LES PLATS

Filet de bar, crevettes snackées, St-Jacques et nem à la chair de tourteau, mange-tout, beurre gingembre-citron vert, riz à sushi

Ou

Pintade, foie gras poêlé, asperges blanches, gnocchis, Shimeji, pousse d'épinards et jus crémé au vin jaune

LE DESSERT

Brownies au chocolat noir et fruits secs, tuile aux amandes, pralin, ganache chocolat blanc, crème anglaise vanille, mangue et glace pistache

DU 22 AVRIL AU 10 MAI 2024

LE LUNCH EST SERVI UNIQUEMENT LE MIDI,
DU LUNDI AU VENDREDI ET N'EST PAS PROPOSÉ LES JOURS FÉRIÉS.

LUNCH SERVI PAR TABLE ENTIÈRE

Lunch 2 services (Entrée et plat OU plat et dessert) : 33 €

Lunch 3 services : 39 €