



L'ESPIÈGLERIE
LE RESTAURANT

Lunch du 28 mai au 8 juin 2018

Les entrées

Carpaccio de bœuf, lemon green peper, crème de soja-Wasabi, haricots verts, champignons de Paris, coriandre et oignons rouges

Ou

Crevettes sauvages d'Argentine panées, pois chiches, sucrine, quinoa, tomate confite et sauce tartare

Ou

Damier de thon rouge mariné et foie gras, gingembre, wakamé, gelée soja, Enokis et daikon

Les plats

Contrefilet de veau, pointes vertes, légumes glacés, rave et croquette d'endives, moutarde violette

Ou

Parmentier de cuisses de lapin, foie gras poêlé, haricots coco et jus d'un osso bucco

Ou

Cabillaud, asperges de Malines, petits pois, fèves, beignet de tourteau et émulsion au Sherry

Le dessert

Macaron crème vanille, framboise, confit de fraises au sirop d'érable et épices, pistaches et sorbet Litchi

L'entrée et le plat, le prix est de 25 €

L'entrée, le plat et le dessert, 32 €

L'assiette de fromages par « Maître Corbeau » (10 €)

Le lunch n'est servi que le midi, en semaine

Rue des Tanneries, 13 à 5000 Namur

Tél. : 081 24 00 24

www.tanneurs.com

info@tanneurs.com