



# LE LUNCH À L'ESPIÈGLERIE

## POUR DÉBUTER

Saumon et tourteau : Rillettes de saumon frais et crème d'Isigny , Maki à la chair de tourteau, saumon fumé et citron vert à la flamme, filet poché et laqué de sésame, mini concombre, radis, pommes vertes et mayonnaise au raifort

Ou

Tartelette feuilletée, ricotta aux fines herbes, jambon Ibérique, tomate Zebra en différentes textures, copeaux de foie gras, asperges vertes, pistaches, cœur de laitue et mozzarella fumée

## LES PLATS

Brandade au Yuzu, fèves de soja – poireaux et crevettes grises,  
dos de cabillaud rôti sur peau, jus de crustacé au safran

Ou

Carré de veau en basse température, ragout de champignons – haricots coco et jeunes oignons, gnocchis,  
beignet de ris de veau et bouillon parmesan

## LE DESSERT

Cheese cake, abricots marinés au gingembre et romarin, ganache chocolat blanc, sablé breton aux agrumes,  
crumble et sorbet verveine- lavande

DU 15 JUILLET AU 2 AOUT 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 €