



LE LUNCH À L'ESPIÈGLERIE

POUR DÉBUTER

Noix de Saint-Jacques grillées, mesclun de chiconettes et salade de blé, truite fumée, noisettes, mayonnaise Miso, truffe et betterave

Ou

Tartare de boeuf coupé au couteau, céleri rémoulade, toast focaccia, foie gras en mousse et en copeaux, pignons de pin, parmesan, crumble de champignons et bouillon au thé noir fumé

LES PLATS

Pot au feu de filet de lotte, gambas snackée, petits légumes, espuma de pomme de terre, soupe de poisson et noix de cajou torréfiées aux algues

Ou

Filet de marcassin cuit en basse température, sauge, panais, chou-fleur, écrasé de pommes grenailles rissolées, Eryngii, maïs caramélisé et jus brun infusé au genièvre

LE DESSERT

Pumpkin pie, crème diplomate mandarine, texture de marrons glacés, amandes, chantilly, tuile croquante et sorbet mandarine

DU 28 OCTOBRE AU 15 NOVEMBRE 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 €