



LE LUNCH À L'ESPIÈGLERIE

POUR DÉBUTER

Mesclun de petits légumes et anguille, saumon fumé, noix de St-Jacques marinées et passées à la flamme, crème aigrelette au raifort, voile soja et graines de sésames

Ou

Bœuf Holstein légèrement fumé - taillé en carpaccio, gel et copeaux de foie gras, amandes fumées, pickles de champignons - radis et oignons rouges, pesto de roquette, parmesan et sucrine

LES PLATS

Filet de bar rôti sur peau, gambas snackée, purée de pommes de terre et carottes fumées, légumes sautés au wok, bouillon Miso

Ou

Tartelette feuilletée de filet de pintade, duxelle de champignons et chair des cuisses fumées, Tomme d'Abondance, chiconette braisée, purée de panais et jus brun à la bière

LE DESSERT

Chou farci crème Yuzu, gelée citron, sorbet Yoghurt - basilic, texture d'agrumes, tuile opaline et ganache chocolat blanc

DU 6 AU 24 JANVIER 2025 INCLUS

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) : 34 €

Lunch 3 services : 40 €