



L'ESPIÈGLERIE
LE RESTAURANT

Lunch du 25 juin au 6 juillet 2018

Les entrées

Salade de lentilles, œuf parfait 63°, magret fumé, foie gras, gésiers confits, frisée fine, vinaigrette noisette et croutons

Ou

Maatjes, haricots verts, oignons rouges, pommes vertes, ramonasse rappée et crème d'Isigny

Ou

Cubes de thon rouge marinés, déclinaison de tomates, caprons, olives, mozzarella, avocat, basilic et granité Gaspacho

Les plats

Emincé de bœuf, caviar d'aubergines, grenailles, poivrons rouges, roquette, parmesan et jus de rôti

Filet de lieu jaune, raviole de crabe, purée d'artichaut, poireaux sautés, jus de moule au curry grillé

Ou

Risotto au safran, scampis aux épices, pointe verte, petits pois, sucrose, bisque coco-citronnelle

Le dessert

Crêpe farcie frangipane, fruits rouges, caramel beurre salé et glace fraises

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