



LE LUNCH À L'ESPIÈGLERIE

POUR DÉBUTER

Tartelette feuilletée, Ricotta aux fines herbes et agrumes, saumon fumé, avocat, radis, concombre, Avruga, cerfeuil et coulis d'herbes, poutargue

Ou

Carpaccio de bœuf, pesto de roquette, mesclun de sucrine et asperges Thai, copeaux de parmesan, champignons de Paris, truffe, amandes fumées, câpres frits, pickles d'oignons rouges et ramonasse

LES PLATS

Filet de bar rôti sur peau, gambas snackée, ragout de morilles fraîches – asperges de Malines et gnocchis, pistaches torréfiées, soupe d'asperges

Ou

Filet de volaille fermière et escalope de foie gras poêlée en raviole ouverte, purée de chou-fleur rôti, céleri rave, chou chinois, réduction de bouillon de volaille crémé

LE DESSERT

Sablé breton, ganache chocolat blanc – citron vert, Lemon Curd, voile menthe, gel Mojito et glace citron vert - menthe

DU 31 MARS AU 18 AVRIL 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 €