



L'ESPIÈGLERIE
LE RESTAURANT

Les Lunchs de l'Espieglerie (du 22 avril au 9 mai 2025 inclus)

Lunch 2 services (Entrée et plat OU plat et dessert) : 34 €

Lunch 3 services : 40 €

Les entrées

Riz a sushi, chair de tourteau, anguille fumée, grosse crevette royale, poulpe mariné aux agrumes, radis, wakamé, ramonasse râpée, crème battue au raifort, voile soja et graines de sésame

Ou

Asperges vertes à la flamme, tartare de filet pur de bœuf taillé au couteau – parmesan – pignons de pin et avocat, jaune d'œuf zéro, gel foie gras, noisette, chou-rave, vinaigrette truffe - balsamique

Les plats

Raviole de homard aux petits légumes, cœur de filet de saumon d'Ecosse poché au Champagne, Nobashi, artichaut, pousses d'épinards, pistaches et beurre d'herbes

Ou

Asperges blanches de Malines poêlées, déclinaison de cochon : pluma cuit en basse température – filet pur grillé – lard confit et ribs mariné, écrasé de pommes grenailles rissolées, jus brun à l'estragon

Dessert

Fraises pochées, meringue Yuzu, ganache chocolat blanc – grenade, citrons confits, gel de fruits rouges, sucre pétillant et glace au thé Matcha

Le lunch est servi uniquement le midi, du lundi au vendredi et n'est pas proposé les jours fériés.