



LE LUNCH À L'ESPIÈGLERIE

POUR DÉBUTER

Tartare de thon rouge, sauce tonato, olives vertes, mesclun d'avocats – tomates – sucrine et lime, houmous, guacamole, pickles de légumes, concombre et consommé lait de coco et cerfeuil

Ou

Le canard :

Magret fumé - terrine de foie gras en texture - escalope poêlée et foie gras cru en copeaux, asperge blanche à la flamme, dés de brioche, betterave rouge, crumble de champignons et surette à la pomme

LES PLATS

Dos de cabillaud en chapelure de citron, purée d'artichaut, céleri rave, Pak Choi, Shiitakés, Fregola Sarda, Nobashi et bouillon d'algues

Ou

Filet pur de porcelet en basse température, lard braisé et carré saumuré rôti, chou-rouge, purée au beurre, haricots coco et jus brun à la sauge

LE DESSERT

Vacherin glacé vanille – cerise, meringue flambée, biscuit aux amandes, tuile aux fruits secs

DU 13 AU 31 MAI 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 €