



LE LUNCH À L'ESPIÈGLERIE

POUR DÉBUTER

Maquereau préparé en rillette à la crème d'Isigny et le filet mariné au Gin Tonic et passé à la flamme, mesclun de sucrine et avocats, pickles de radis, mayonnaise au gingembre, grenade, pamplemousse à vif, œuf de saumon, gel Gin, chips Thai

Ou

Panna Cotta de céleri vert, bœuf Holstein légèrement fumé – roquette – foie gras et Nori, cacahuètes, céleri en aigre-doux, pommes vertes, pois chiches, nectarine

LES PLATS

Filet d'aiglefin rôti sur peau, pot au feu de légumes croquants, espuma safran, gambas en tempura, grappe de tomates cerises confites, jus de crustacé, sésame soja

Ou

Déclinaison autour du cochon : filet pur grillé – carré cuit en basse température – épaule braisée et lard confit, ragout d'haricots coco, champignons et jeunes oignons, pommes grenailles rissolées, jus brun à l'estragon

LE DESSERT

Abricot rôti au romarin et poché au sirop Tonka, gelée Yuzu, tuile romarin et mousse vanille

JUSQU'AU 1 AOUT 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 €