



L'ESPIÈGLERIE
LE RESTAURANT

Lunch du 10 décembre 2018 au 4 janvier 2019

Les entrées

Boudin de thon rouge mariné et crevettes grises, quinoa, crème battue au Yuzu, concombre, pommes Granny Smith, citrons confits et poutargue

Ou

Tartare de bœuf façon thaï, foie gras, sésame, Daikon, Paris, asperges minis, radis, Nori et raifort

Ou

Croquette de fromage et truffes, frisée fine, endives rouges, pancetta, noisette et vinaigrette Tartufata

Les plats

Filet de lotte, espuma de pomme de terre au safran, légumes d'un pot au feu, foccacia provençale et crème de crustacés

Ou

Risotto crémeux, mascarpone, noix de Saint Jacques, petites gambas, Eryngii, haricots coco, roquette et crème de parmesan

Ou

Magret de canard, purée de céleri rave, wok de poireaux-soja, Edamame, croquette de maïs et sauce Hoïsin

Le dessert

La traditionnelle dame blanche, turbinée à la minute

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