



L'ESPIÈGLERIE
LE RESTAURANT

Les Lunchs de l'Espieglerie

(Valable du 23 février au 13 mars 2026)

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

Lunch 3 services : 40 €

Les entrées

Chair de tourteau et citron vert, mesclun de pommes de terre aux fines herbes, carpaccio de St-Jacques passé à la flamme, huile citron, guacamole, Miso, œufs de poissons volants

Ou

Tartare de filet pur de bœuf taillé au couteau, foie gras et pignons de pin grillés, céleri rémoulade, tuile de pain, crémeux de butternut, copeaux de parmesan, chantilly mascarpone, raifort, crumble aux champignons

Les plats

Filet de daurade royale, raviole de homard aux petits légumes, mange-tout, bouillon citronnelle – gingembre, crudité fenouil à l'huile de graines de courge, espuma au lait de coco

Ou

Déclinaison autour du cochon : carré de cochon de lait en basse température – épaule confite grillée – lard braisé, ragoût de champignons – haricots coco et jeunes oignons, pommes de terre grenaille, jus brun et noix de Cajou

Dessert

Riz au lait crémeux, tuile de brioche toastée, riz soufflé caramélisé, glace caramel salé et caramel onctueux

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