



L'ESPIÈGLERIE  
LE RESTAURANT

## **Menu de Noel le 25 décembre 2021, à partir de midi**

Les mises en bouche, Champagne André Chemin

\*\*\*

Homard, vanille, saumon d'Ecosse confit au jus de clémentines, mayonnaise Miso, chou de Bruxelles, poireaux à la flamme, betterave jaune et cresson

\*\*\*

Croustillant de Saint Jacques et foie gras, truffe, noisette, cèleri rave et pousses d'épinards

\*\*\*

Filet de poule faisane, croustillant de ris de veau, chiconette, girolles, échalotes, panais et jus brun estragon

\*\*\*

Croque-Monsieur, jambon séché, Tome d'Abondance et sauge, compotée de poire, caramel de cidre, mousse bacon

\*\*\*

Cannelé praliné, caramel, biscuits fruits secs et glace lait d'amandes

\*\*\*

Le moka et les mignardises espiègles

Le 25 décembre, le menu est servi uniquement le midi (au prix de 110 € all in). La réservation sera effective dès le versement d'un acompte de 20 € par personne sur notre compte Fortis **BE75 0018 4101 6651**. Une réservation téléphonique préalable est obligatoire.

**Ne pas verser d'acompte sans réservation préalable.**

---

Info et réservations : [gb@tanneurs.com](mailto:gb@tanneurs.com) ou tél. :081 24 00 24