

Les Menus de l'Espièglerie

Notre chef, Hubert Quairiat, vous propose de composer votre menu en choisissant l'une des trois formules suivantes et ensuite vos entrées, plats et dessert parmi les propositions présentées ci-dessous :

Premier service

Purée de maïs, truite fumée, crevettes, choux de Bruxelles, mayonnaise Miso, légumes à la flamme, œufs de poissons et poutargue

Ou

Tartelette croustillante, mousse Ricotta – roquette, déclinaison de betteraves, oignons rouges, lapereau et Cécina de Leon

Deuxième Service

Noix de Saint-Jacques, céleri, marrons, soupe de topinambour, Jambon Ibérique

Ou

Poitrine de poule faisane, foie gras poêlé, champignons, oignon nouveau, bouillon foie gras et pâte fraîche

Le plat

Dos de bar rôti sur peau, légumes façon bouillabaisse, moules, bulots, espuma de rouille et croutons

Ou

Filet de biche, poireaux fumés, choux rouge, butternut-gingembre, texture d'airelles, croustillant pomme de terre – café, sauce Grand Veneur

Le dessert

Biscuit roulé au coing, ganache thym – citron, glace miel, tuile châtaigne

Ou

Brownies aux noix, caramel beurre salé, croquant au piment d'Espelette et sorbet Yoghurt

Ou

Les fromages affinés (+14 € en plus du dessert)

Menu Espiègle 3 services à 42€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 22 €

Menu Balade 4 services à 53€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de vins 30 €

Offre All in à 90 € : L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.

Menu Gourmand 5 services à 70€

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de vins 35 €

Offre All in à 110 € : l'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.