

La semaine de la Saint Valentin à l'Espièglerie

Du samedi 10 février au vendredi 16 février 2018 inclus

Attention, le 14, seul le menu St Valentin sera proposé

Premier service

Homard, Maki de truite fumée, carottes-gingembre, radis Red Meat, Romanesco, wakamé et crème battue au Wasabi

Ou

Noix de Saint-Jacques grillées, copeaux de foie gras, endives, déclinaison de betteraves, noisette et balsamique blanc

Deuxième Service

Langoustine snackée, raviole de queue de bœuf, petits légumes, girolles et bouillon Dashi

Ou

Filet de sole, pomme de terre Moscovite, caviar, beurre de saumon fumé et fleur de bourrache

Le plat

Contrefilet de veau en basse température, espuma de pomme de terre, champignons, jarret braisé, navets, roquette, copeaux de foie gras et pignons de pin

Ou

Maigre rôti sur peau, calamar, Nobashi, préparation d'une paëlla, olives vertes et émulsion de chorizo

Le dessert

Un amour de dessert fraises et framboises

Ou

Meringue au gruë de cacao et ganache chocolat blanc monté à la façon d'un merveilleux, marrons glacés, caramel beurre salé, éclats de macarons et glace pistache

Ou

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

Menu Espiègle 3 services à 37€

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 10 €

Sélection de vins 18 €

Sélection de vin du monde 23 €

Menu Balade 4 services à 48€

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 13 €

Sélection de vins 26 €

Sélection de vin du Monde 31 €

Menu Gourmand 5 services à 60€

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

Sélection de bières 16 €

Sélection de vins 31 €

Sélection de vin du monde 36 €