



## La Douzième Heure

65.

*Accords mets et vins : 35.*

CE MENU VOUS EST PROPOSÉ CHAQUE MIDI, DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS  
*THIS MENU IS OFFERED EVERY LUNCHTIME, FROM TUESDAY TO FRIDAY, EXCEPT ON PUBLIC HOLIDAYS*

### Commençons

Fine tartelette d'haricots verts rafraîchis d'une vinaigrette lait ribot, crémeux chèvre d'Argonne  
*Thin tartlet of green beans refreshed with a Ribot milk vinaigrette, creamy goat's cheese from Argonne*

OU

Jaune d'œuf Bio confit, petits pois frais, poutargue râpée et l'huile de livèche  
*Organic candied egg yolk, fresh peas, grated poutargue and lovage oil.*

### Continuons

Aile de raie rôtie au beurre demi-sel, fraîcheur de carottes au gingembre et jus de moules  
*Skate wing roasted with half-salted butter, fresh carrot with ginger and mussel juice*

OU

Filet de cochon des Ardennes, caviar d'aubergine fumé, oignons nouveaux et éclats de noisette  
*Ardennes pork fillet, smoked eggplant caviar, spring onion and hazelnut slivers.*

### Terminons

Île flottante à la vanille de Madagascar, crème anglaise onctueuse, caramel et croustillant aux amandes  
*Floating island with Madagascar vanilla, creamy custard, caramel and almond crunch*

OU

Abricots de Camargue rôtis au miel d'acacia de Champagne, infusés au romarin frais  
*Roasted apricots from Camargue with Champagne's acacia honey, infused with fresh rosemary*

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

*COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY*

26.