



## La Douzième Heure

65.

*Accords mets, 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

Tortellini de ricotta, courgettes marinées au thym et éclats d'amandes

*Ricotta tortellini, thyme-marinated zucchini and almond*

OU

Tomates anciennes de Gauthier Rouchaussé, framboises et son sorbet green zebra

*Organic candied egg yolk, fresh peas, grated poutargue and lovage oil.*

### Continuons

Notre interprétation d'une soupe de poisson de roche, sabayon à la lavande et huile d'olive de Provence

*Our interpretation of a rock fish soup, lavender sabayon and olive oil from Provence*

OU

Poitrine de cochon des Ardennes confite, cèpes rôtis et sauce végétale à la tagète

*Ardennes pork belly confit, roasted porcini mushrooms and vegetable sauce with marigold*

### Terminons

Pavlova de pêches de vigne rôties au miel et parfumées à la verveine fraîche

*Pavlova of vine peaches roasted in honey and flavored with fresh verberna*

OU

Tartelette farcie de praliné à l'amande et noisettes, glace à la vanille de Madagascar

*Tartlet stuffed with almond and hazelnut praline, Madagascar vanilla ice cream*

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

*COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY*

26.