



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 verben

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.