



La Douzième Heure

65.

Accords mets, vins : 40.

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

Les cocos de Paimpol en salade tiède, fraîcheur de fleur de sureau
Coco de Paimpol beans in a warm salad, freshness of elderflower

OU

Le pâté en croûte du Millénaire, condiment au coing acidulé
The Millenaire pâté en croûte, a condiment with tangy quince

Continuons

Risotto de céleri rave, coques en marinière, huile d'herbe et sauce coquillage
Celery risotto, cockles in a marinière style, grass oil and shellfish sauce

OU

Volaille de Champagne, sauce Albufera et mousserons des près
Champagne chicken Albufera sauce and meadow mushrooms

Terminons

Citron meringué, fraîcheur d'estragon et sorbet au citron vert
Lemon meringue, tarragon freshness and lime sorbet

OU

Chocolat Caraïbes 66% et fruit de la passion en tartelette
66% Caribbean chocolate and passion fruit tartlet

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES
COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.