



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

Maquereaux de ligne, marmelade de kumquat, légumes d'automne marinés et huile d'agrumes
Line-caught mackerel, kumquat marmalade, pickled autumn vegetables and citrus oil

OU

Jaune d'œuf bio confit, panais rôti au miel, éclats de sésame noir et jus végétal
Organic candied egg yolk, honey-roasted parsnip, black sesame chips and vegetable juice

Continuons

Biscuit de lieu croustillant, crosnes rôtis au jus, poireaux fondants et espuma iodé
Crispy pollack biscuit, crosnes roasted in juice, melting leeks and iodized espuma

OU

Pithiviers de volaille fermière, butternut confit, champignons des sous-bois et jus à la sauge
Free-range poultry pithiviers, candied butternut, undergrowth mushrooms and sage juice

Terminons

Mousse légère de marron, cœur acidulé au pamplemousse, sablé croustillant à la farine de châtaigne
Light chestnut mousse, tangy grapefruit heart, crispy chestnut flour shortbread

OU

Douceur lactée à la vanille, éclats de mangue et fruit de la passion
Milky sweetness with vanilla, mango slivers and passion fruit

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.