



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

Poireaux confits, vinaigre de truffe noire et jus réduit
Candied leeks, black truffle vinegar and reduced juice

OU

Langoustines en raviole, soufflé lacté de bisque, gingembre et citronnelle
Langoustines in ravioli, milky bisque soufflé, ginger and lemongrass

Continuons

Lotte rôtie au beurre demi-sel, pommes de terre fondantes, réduction de vin jaune
Roasted monkfish with half-salted butter, fondant potatoes, yellow wine reduction

OU

Volaille de Champagne, douceur de topinambours et jus au foie gras
Champagne chicken, Jerusalem artichoke sweetness and foie gras juice

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.

Terminons

Tartelette croustillante à la noix de coco, mangue fraîche et émulsion tonka
Crispy coconut tartlet, fresh mango and tonka emulsion

OU

Arlette feuilletée au Guanaja 70%, pulpe d'orange sanguine infusée au romarin
Puff pastry arlette with Guanaja 70%, blood orange pulp infused with rosemary