



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

Œuf fermier parfait, meurette au Pinot Noir, lard paysan croustillant
Perfect free-range egg, Pinot Noir meurette sauce, crispy bacon
OU

Tourteau en délicatesse, condiment miso, agrumes en fraîcheur
Delicate crab, miso condiment, fresh citrus notes

Continuons

Encornet farci d'un cœur à la bolognaise longuement mijoté, sauce velours ébène
Squid stuffed with a Bolognese condiments, ebony velvet sauce

OU

Côte de cochon rôtie au barbecue, échalote confite, éclat de gingembre
Barbecue-roasted pork chop, candied shallot, ginger sliver

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

26.

Terminons

La vanille crémeuse, mangue fraîche et coulis passion infusée aux écorces de vanille
Creamy vanilla, fresh mango and passion fruit coulis infused with vanilla peel
OU

Poires Conférence fumées, sauce chocolat Caraïbes 66%, amandes caramélisées
Smoked Conference pears, 66% Caribbean chocolate sauce, caramelized almonds