

le Millénaire

La Douzième Heure

75.

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

Harmonie de choux-fleurs colorés, yuzu et raisin vert
Harmony of colorful cauliflowers, yuzu and green grapes

OU

Jaune d'œuf bio confit, poivrade d'artichaut en farce fine de volaille truffée
Organic candied egg yolk, artichoke in a fine truffled poultry stuffing

Continuons

Moules de bouchot en risotto végétal, écume marinière
Bouchot mussels in vegetable risotto, seafoam

OU

Pintade de Racan rôtie sur coffre, tsukune de cuisse confite, asperges vertes
Chest-roasted guinea fowl from Racan, confit leg tsukune, green asparagus

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.

Terminons

Premières fraises aux accents de garrigue, fromage blanc et sorbet fraise
First strawberries with accents of garrigue, fromage blanc and strawberry sorbet

OU

Café Miguel onctueux, glace café, praliné, noisettes et chocolat Hukambi 56 % Valrhona
Smooth Miguel coffee, coffee ice cream, praline, hazelnuts and Hukambi 56% Valrhona chocolate