

La Douzième Heure

75.

Accord 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

Fleurs de courgettes en délicatesse, fine farce de langoustine, fraîcheur de calamansi et écume iodée
Delicate zucchini flowers, a thin langoustines stuffing, freshness of calamansi and iodized foam

OU

Foie gras des Landes et noisettes en tortellini, consommé de crevettes

Foie gras from the Landes and hazelnuts in tortellini, shrimp consommé

Continuons

Cabillaud nacré au naturel, feuilles de courgettes confites et sabayon à la tagète

Pan-seared cod, caramelised zucchini slices and a marigold sabayon

OU

Côte de veau rôtie, aubergines braisées au barbecue, jus corsé aux pequillos

Roasted veal chop, braised eggplant and a rich pequillo sauce

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.

Terminons

Fraises de Louise-Anaïs Viard en millefeuille croustillant, crème légère au basilic et citron vert

Louise-Anaïs Viard's strawberries in a crispy millefeuille, with a light basil and lime cream

OU

Déclinaison de pain toasté croustillant et aérien, sorbet mûre et confiture de lait

Crispy and airy toasted bread, blackberry sorbet and milk jam