



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

Truite en légère saumure. Fraîcheur de concombre et crème délicatement onctueuse
Trout in light brine. Fresh cucumber and delicately smooth cream.

OU

Déclinaison de betteraves multicolores, condiment aigrelette et vinaigre floral en gel
Variation of multicolored beetroots, aigrelette condiment and floral vinegar gel

Continuons

Lotte rôtie au beurre demi-sel. Haricots verts croquants et échalotes confites
Roasted monkfish salted butter. Crispy green beans and candied shallots

OU

Boeuf saisi à la braise. Sucrine fondante, tomates confites et condiment chimichurri
Grilled beef. Tender romaine lettuce candied tomatoes, and chimichurri condiment

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.

Terminons

Framboises de Louise-Anaïs Viard, mousse onctueuse infusée à la verveine, sorbet framboise
Louise-Anaïs Viard's raspberries, creamy verbena-infused mousse, raspberry sorbet

OU

Infusion de café du Costa Rica, crémeux chocolat Hukambi 53% et praliné noisette fleur de sel
Coffee infusion from Costa Rica, creamy 53% Hukambi chocolate and hazelnut salt flower praline