



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

Chair de homard délicatement émietlée , mayonnaise à l'estragon et mosaïque de radis multicolores

Delicately flaked lobster meat, tarragon mayonnaise and a medley of multicoloured radishes

OU

Chou-fleur Dubarry , lard fumé croustillant , noix torréfiées et sommités croquantes

Dubarry cauliflower, crispy smoked bacon, roasted walnuts and crunchy florets

Continuons

Cabillaud juste nacré , carottes fanes glacées au miel et cumin , sauce Champagne

Cod with a delicate pearlescent finish, glazed carrots and tops with honey and cumin, Champagne sauce

OU

Poitrine de cochon confite , tarte fine aux tomates de Gauthier Rouchaussé , pousses de thym frais

Confit pork belly, Gauthier Rouchaussé's thin tomato tart, fresh thyme shoots

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.

Terminons

Mirabelles de Louise-Anaïs Viard confites au vinaigre balsamique et praliné pistache

Louise-Anaïs Viard's Mirabelle plums, candied in balsamic vinegar and pistachio praline

OU

Chocolat caraïbe 66% de la maison Vlarhona et fraîcheur de citron confit

66% Caribbean chocolate from Valrhona, with a hint of candied lemon