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 AT LUNCHTIME, FROM TUESDAY TO FRIDAY, EXCEPT ON PUBLIC HOLIDAYS

Commençons

Marbré de foie gras de canard, poire fondante et réduction de vin rouge
Marbled duck foie gras, melt-in-the-mouth pear and red wine reduction

OU

Tatin d'endives confites au muscovado, crumble de noix torréfiées
Caramelized endive's tatin with muscovado sugar, crumble of roasted walnuts

Continuons

Saint-Pierre de ligne grillé, gnocchis de courge butternut, sabayon maltaise
Grilled line-caught John Dory, butternut squash gnocchi, Maltese sabayon

OU

Filet de veau façon blanquette à la truffe noire, oignons grelots caramélisés et carottes fondantes
Blanquette-style veal filet with black truffles, caramelized pearl onions and carrots

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES
COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY
26.

Terminons

Pomme rôtie à la cannelle, sorbet pomme granny-smith et sauce au cidre de pomme
Roasted apple with cinnamon, Granny Smith sorbet and apple cider sauce

OU

Tartelette soufflée au chocolat Valrhona Hukambi 53% et confit clémentine
Chocolate soufflé tartlet made with Valrhona Hukambi 53% chocolate and clementine confit

NET PRICES IN EUROS
SERVICE INCLUDED

PRIX NETS EN EUROS
SERVICE COMPRIS