

La Douzième Heure

55.

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

LENTILLONS DE CHAMPAGNE / MORILLES DES PINS / SABAYON REGIONAL

CHAMPAGNE LENTILS / MORELS / REGIONAL SABAYON

OU

TRUITE SAUMURÉE / PASTÈQUE EN COMPRESSION / ACIDULÉ POIVRE-YUZU

BRINED TROUT / COMPRESSED WATERMELON / ACIDULATED YUZU-PEPPER

Continuons

MERLAN IRISÉ CROUSTILLANT / MAÏS ONCTUEUX / VINAIGRETTE CITRON-NOISETTE

CRISPY WHITING / CREAMY CORN / LEMON-HAZELNUT VINAIGRETTE

OU

RAVIOLE DE CANARD CONFIT / BUTTERNUT DE LOUISE VIARD

RAVIOLES OF DUCK / BUTTERNUT FROM LOUISE VIARD

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

24.

Terminons

POMMES MARINÉES / VERVEINE / MERINGUE CRAQUANTE

MARINATE APPLES / VERBENA / CRUNCHY MERINGUE

OU

LA DECOUPE DU PARIS-BREST TWISTÉ

CUTTING OF TRADITIONAL PARIS-BREST