

le Millénaire

La Douzième Heure

65.

Accords mets, vins et champagnes : 35.

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

Asperges blanches cuites dans leur propre jus
Lait ribot monté au beurre noisette, sarrazin soufflé

White asparagus cooked in its juice, ribot milk with hazelnut butter, puffed buckwheat

OU

Maquereau mariné au gin champenois, collection de radis multicolores

Mackerel marinated in gin from Champagne, collection of multicolored radishes

Continuons

Ravioles de gambero rosso parfumées au pamplemousse, infusion de crevettes grises

Grapefruit-scented gambero rosso ravioli, shrimp broth

OU

Volaille de Champagne, artichauts en barigoule, parmesan affiné 24 mois

Champagne poultry, artichokes in barigoule style, 24 month aged parmesan cheese

Terminons

Tartelette aux fraises rafraîchies au basilic, pignons de pin croquants

Strawberries tartlet refreshed with basil, crunchy pine nuts

OU

Mousse onctueuse au chocolat Hukambi 53 %

Noix de pécan caramélisées au sirop d'érable, pointe de citron

Creamy Hukambi 53% chocolate mousse, caramelized pecans with maple syrup, hint of lemon

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.