

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

Nuance de bœuf cru maturé, fraîcheur de concombre et jeunes pousses de pimprenelle
Shade of matured raw beef, fresh cucumber and burnet shoots

OU

Artichauts braisés au barbecue, écume légère de comté 24 mois et vinaigrette acidulée
Artichokes grilled on barbecue, Light Comté 24 month emulsion and tangy vinaigrette

Continuons

Cabillaud « pêche de ligne » de Bretagne au beurre demi-sel,

Fenouil braisé et sabayon à l'huile d'olive de Provence

Cod from Brittany with semi-salted butter, braised fennel and sabayon with olive oil from Provence

OU

Filet mignon de cochon des Ardennes, fricassée de fèves et petits pois, émulsion ail des ours
Pork filet from Ardennes, fava bean and pea fricassee with wild garlic emulsion

Terminons

Fraîcheur au café de la maison Miguel, biscuit amande, noisette, cranberry et sorbet café
Freshness from Miguel's coffee, almonds, hazelnut, cranberry biscuit and coffee sorbet

OU

Rhubarbe confite et infusée à la verveine, mousse onctueuse au lait ribot
Freshness of candied rhubarb infused with verbena, creamy buttermilk mousse

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.