

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

Commençons

Printemps végétal, velouté de légumes, texture croquante, crème infusée à l'aneth
Plant-based spring, vegetable velouté, crunchy textures, dill-infused cream

OU

Foie gras des Landes et noisettes en tortellini, consommé de crevettes
Foie gras from Landes and hazelnuts in tortellini, shrimp consommé

Continuons

Maquereau grillé au barbecue, texture de riz, sauce saté et menthe
Barbecued mackerel, rice texture, satay sauce and mint

OU

Filet mignon de cochon, cœur de laitue farci de petits pois à la Française, condiment acidulé passion
Pork filet mignon, lettuce heart stuffed with peas à la Française, tangy passion fruit condiment

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

26.

Terminons

Douceur printanière d'asperges, amandes torréfiées, miel et glace vanille
Spring sweetness of asparagus, roasted almonds, honey and vanilla ice cream

OU

Déclinaison de pain toasté croustillant et aérien, sorbet mûre et confiture de lait
Crispy and airy toasted bread, blackberry sorbet and milk jam