

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

Ravioles d'escargots confits, écume d'ail noir et salade d'herbes fraîches

Snails confit ravioli, black garlic foam, and fresh herb salad

OU

Velouté de potiron Mme Viard, vanille et pépins de courge torréfiés

Mrs. Viard's farm Pumpkin velouté, vanilla, and roasted pumpkin seeds

Continuons

Cabillaud breton nacré, poireaux crayons et sauce malthaise

Cod from the Brittany Coast, young leeks, and Maltaise sauce

OU

Veau braisé au barbecue, pommes de terre de Mr Caillot, jus de viande perlé

Barbecue-braised veal, M. Caillot's farm potatoes, and gravy meat juice

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

24.

Terminons

Bûche Le Millénaire à la découpe (poire/vanille/pécan)

Le Millénaire's Yule Log (Pear/Vanilla/Pecan) served sliced

OU

Mont blanc rafraîchi aux agrumes de la maison Bachès

Refreshed Mont Blanc with citrus from the Bachès's farm