



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

Pâté en croûte "Le Millénaire"

Pâté en croûte "Le Millénaire"

OU

Ravioles à la ricotta, tombée d'épinards, émulsion au safran

Ravioli with ricotta, sautéed spinach, saffron emulsion

Continuons

Omble chevalier confit, lentillons roses de Champagne, beurre blanc au pamplemousse

Confit of arctic char, pink Champagne lentils, white butter with grapefruit

OU

Épaule d'agneau cuite 7 heures, carottes de Créances, jus parfumé à la sauge

Shoulder of lamb cooked for 7 hours, Créances carrots, sage-flavored juice

Terminons

Poire pochée à la vanille, chocolat Jivara 40 %

Poached pear with vanilla, 40% Jivara chocolate

OU

Citron Meyer rafraîchi à l'estragon, mousse au fromage blanc et huile d'olive

Meyer lemon refreshed with tarragon, foam with cream cheese and olive oil

COMPLÉTEZ VOTRE MENU D'UN CHARIOT DE FROMAGES

COMPLETE YOUR MENU WITH A CHEESE TROLLEY

24.