

La GENTIL HOMMIÈRE®

Nuits-Saint-Georges ★★★

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer

Les Entrées

La Betterave en raviole,

Minestrone au caviar végétal et son bouillon aux saveurs d'orient

18.00€

Ou

Polychromes de choux fleurs en texture et son soufflé aux oursins

16.00€

Ou

Le Rouget en Escabèche,

gel de bouillon de roche, condiment piquillos et potiron anisé

23.00€

Ou

Le Foie gras de Canard confit à froid,

Aux fruits d'hiver et son gel de chlorophylle

25.00€



Les plats

Risotto crémeux de petit épeautre du Ventoux,

Rutabaga en verdurette de légumes feuilles

25.00€

Ou

Dos de Cabillaud nacré à 53°C,

En émulsion de clémentine corse, gnocchi de potiron et scorsonères

27.00€

Ou

Cœur de Noix de veau de tradition braisé au lait Ribot,

Tubercules et petits paris braisés

33.00€

Ou

Le Pigeon "Chabert" de la Drôme en deux cuissons,

panais à la truffe, artichaut et Tournesol

35.00€



Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions

7.00€



Desserts

Entremet chocolat insert céleri branche,

Sorbet thé Ceylan et sa sauce au chocolat / livèche

10.00€

Ou

Baba au rhum revisité et poire

12.00€

Ou

Cycle du miel, crème glacée cire d'abeille, marmelade agrumes

dessert signature de notre Chef Pâtissier - "Les abeilles de la Vouge"

13.00€

Ou

Trompe l'œil rose, litchi en texture et yaourt glacé (Dessert à partager)

23.00€