

# 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,** 18.00€  
*Minestrone au caviar végétal et son bouillon aux saveurs d'orient*
- Ou**
- Polychromes de choux fleurs en texture et son soufflé aux oursins** 16.00€  
**Ou**
- L'asperge verte cuite fondante** 23.00€  
*Coquillages alle vongole, Emulsion beurre noisette et Porc Noir de Bigorre*
- Ou**
- Le Foie Gras de Canard confit à froid** 25.00€  
*Aux fruits d'hiver et son gel de chlorophylle*



## Les plats

- Risotto crémeux de petit épeautre du Ventoux,** 25.00€  
*Rutabaga en verdurette de légumes feuilles*
- Ou**
- Dos de Cabillaud nacré à 53°C,** 27.00€  
*En émulsion de clémentine corse, gnocchi de potiron et scorsonères*
- Ou**
- Cœur de Noix de veau de tradition braisé au lait Ribot,** 33.00€  
*Tubercules et petits paris braisés*
- Ou**
- Le Pigeon "Chabert" de la Drôme en deux cuissons,** 35.00€  
*Panais à la truffe, artichaut et tournesol*



- Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions** 7.00€



## Desserts (Merci de le commander en début de repas, environ 15 minutes d'attente)

- Le lait dans tous ses états** 11.00€  
*Mousse confiture de lait, glace beurre noisette et chips de lait*
- Ou**
- Fraise Gariguette,** 11.00€  
*Condimentée au Gin "Le secret de l'herbier" et poivre vert de Sichuan*
- Ou**
- Truffe de Bourgogne** 12.00€  
*Chocolat Macaé 62 % (Origine Brésil) et panna cotta noisette*
- Ou**
- Cycle du miel, crème glacée cire d'abeille, marmelade agrumes** 13.00 €  
*dessert signature de notre Chef Pâtissier - "Les abeilles de la Vouge"*