

La GentilHommière

Menu du Jour

Le persillé en croûte du Chef,
Crémieux de patate douce
au praliné Tournesol

*The Chef's crusted parsley,
Creamy sweet potato
with Sunflower praline*

Noix de Joue de porc braisées,
Risotto de fregola sarda aux fruits des
sous-bois à l'estragon

*Braised pork cheek,
Risotto of fregola sarda with mushrooms
and tarragon*

Mille-feuille vanille et châtaigne confite
Vanilla mille-feuille and candied chestnut

Déjeuner 30€

Dîner 35€

Lunch 30€

Dinner 35€

Toutes nos viandes sont d'origine France, Pays-Bas et Irlande
En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas

Servi du lundi midi au vendredi midi