

La GentilHommière

Menu du Jour

L'œuf bio à 63°C,
Garniture cocotte grand-mère
A la crème d'ail doux
*The organic egg boiled at 63°C,
Grandma's casserole garnish
With sweet garlic cream*

Bavette de boeuf snackée
au Pinot Noir,
Pommes de terre grenailles rôties
*Snacked flank steak
with Pinot Noir,
roasted potatoes*

Sablé Breton et coing rôti,
Crème légère vanillée
et son sorbet coing fumé
*Breton shortbread and roasted quince,
Light vanilla cream
and its smoked quince sorbet*

Déjeuner 30€

Dîner 35€

Lunch 30€

Dinner 35€

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

Servi du lundi midi au vendredi midi