

# La GentilHommière

## Menu du Jour

Le pâté en croûte du Chef  
au gibier et foie gras,  
condiment courge et fruits des bois  
à la vinaigrette ancienne

*Chef's pâté en crouste  
with game and foie gras,  
squash and wild fruits condiment  
with old vinaigrette*

\*\*\*

Dos de cabillaud nacré à 53°C,  
jus osso-bucco,  
risotto de fregola sarda au chorizo

*Pearly cod fillet at 53°C,  
osso-bucco juice,  
fregola sarda risotto with chorizo*

\*\*\*

Biscuit noisette et crêpes dentelles,  
Mousse chocolat oqo 73% et orange  
*Hazelnut biscuit and crispy crêpe,  
oqo 73% chocolate mousse and orange*

Déjeuner 30€

*Lunch 30€*

Dîner 35€

*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