

La GentilHommière

Menu labellisé 100% Côte d'Or



Risotto de légumes secs de La Ferme Cérès
lié à la cabrache
et lonzu des Hautes-Côtes de Nuits
*Risotto with dried vegetables
from the farm Cérès,
paired with Cabrache cheese
and Lonzu from the « Hautes-Côtes de Nuits »*

La pièce de bœuf grillée Chateaubriand
au verjus Fallot,
parmentier façon Duchesse
et fricassée de pleurotes de chez Payot
*Grilled Chateaubriand bee
with Fallot verjus,
Duchesse-style Parmentier,
and a fricassée of oyster mushrooms from Payot*

Le cycle des Abeilles de La Vouge,
curd au safran de Recey-Sur-Ource
et cédrat
*The Bee Cycle from La Vouge,
saffron curd from Recey-sur-Ource,
and lemon*

Toutes nos viandes sont d'origine Côte-d'Or

En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer
en début de repas
Servi du vendredi soir au samedi soir

Menu à 47€
Price 47€