

La GentilHommière

Menu du Jour

Truite en escabèche
et magret fumé à la lavande,
crèmeux de brocolis et chou-fleur
à la rhubarbe en vinaigrette à sushi

*Escabeche of Trout
and lavender-smoked duck breast
broccoli-cauliflower cream,
rhubarb in sushi vinegar dressing*

Poitrine de veau confite 12h
au jus double et piquillos,
risotto de crozets façon cantonais
et patates douces caramélisées

*12-hour confit veal breast
with double jus and piquillos
crozets "cantonese-style" risotto,
caramelized sweet potatoes*

Brioche perdue aux fruits rouges,
confit de cerises Burlat, glace vanille

*Red berry brioche "Pain Perdu"
Burlat cherry confit, vanilla ice cream*

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

*Toute modification du menu du jour
entraînera la facturation d'un supplément*