

La GentilHommière

Menu du Jour

Œuf Bio cuit à 63°C
Façon meurette au Chardonnay
63°C cooked organic Egg
Chardonnay Meurette Style

Paleron de bœuf braisé
à la crème d'échalotes confites
Aligot de pomme de terre au Comté
Braised Beef Chuck
with Caramelized Shallot Cream
Potato Aligot with Comté Cheese

Curd citron jaune meringué
et sablé breton aux zestes de citron vert
Lemon Curd with Meringue
and Breton Shortbread with Lime Zest

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