

La GentilHommière

Menu du Jour

L'œuf bio à 63°C,
garniture cocotte grand-mère
et réduction de pinot noir
*Organic egg cooked at 63°C,
“grandmother-style” cocotte garnish,
and pinot noir reduction*

Grenadin de veau snacké au jus de piquillos,
polenta crémeuse et fèves en ragoût
*Seared veal grenadin with piquillo pepper jus,
creamy polenta, and fava bean ragout*

Riz au lait et son émulsion,
caramel au beurre salé et pop-corn
*Creamy rice pudding with its emulsion,
salted butter caramel, and popcorn*

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

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