

La GentilHommière

Menu du Jour

La longe de veau fumée au bois de hêtre en tataki,
fenouil et cébette en crus et cuits

*Beechwood-smoked veal loin tataki,
fennel and spring onion, raw and cooked*

Pavé de saumon cuit à l'unilatérale
en émulsion de condiments à la Grenobloise,
crémeux de brocolis et romaine étuvée

*Salmon fillet cooked on one side,
with a Grenobloise condiment emulsion,
broccoli cream and braised romaine lettuce*

Tarte citron meringuée

Lemon meringue tart

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*