

La GentilHommière

Menu du Jour

**Velouté froid de petits pois à la crème de chèvre,
Salpicons de viande fumée**

*Chilled pea velouté with goat cheese cream,
Diced smoked meat garnish*

**Dos de Lieu noir nacré à 53°,
À la crème d'épices thaï, crémeux de chou-fleur
Et Granny Smith acidulée**

*Pearl-cooked black pollock fillet at 53°C,
With Thai spice cream, cauliflower purée
And tangy Granny Smith apple*

Tartelette Mirabelle au sablé breton, Gel kiwi
Mirabelle plum tartlet on Breton shortbread, Kiwi gel

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*