

La GentilHommière

Menu du Jour

Œufs cuits à 63°C
au condiment de fruits de saison à l'estragon,
émulsion à l'Epoisses et pain d'épices.

*Eggs cooked at 63C°
with seasonal fruits and tarragon condiment,
Epoisses emulsion and spiced gin*

Joue de bœuf braisée au Pinot Noir,
mousseline de brocolis et panisse au thym
*Braised beef cheek in pinot noir,
Broccoli mousseline, and thyme-infused panisse*

Riz au lait vanille et figues du jardin
et caramel crémeux pop-corn
*Vanilla rice pudding with garden figs
creamy caramel 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*