

La GentilHommière

Menu du Jour

Œufs cuits à 63C° au condiment de fruits de saison à l'estragon, émulsion à l'Epoisses et pain dépicés.
Eggs cooked at 63C° with seasonal fruits and tarragon condiment, Epoisses emulsion and spiced gin

Joue de bœuf braisé au pinnot noir,
mousseline de brocoli 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*