La Gentill-Jommière

## Menu du Jour

Velouté Dubarry à la crème de curry français, et pop-corn salé Cauliflower velouté with french curry cream and salted popcorn

Dos de lieu noir nacré à 53°C, à la réduction de vin jaune et Mont D'or, risotto de crozets au chorizo lié à la patate douce

Pearly pollock fillet cooked at 53°c, yellow wine and mont d'or reduction, crozet risotto with chorizo, bound with sweet potato

Brillat cake au citron, crème légère à la coco Lemon brillat-savarin cake, light coconut cream

déjeuner 30€ lunch 30€ diner 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 entrainera la facturation d'un supplément