

La GentilHommière

Menu du Jour

Le persillé en croute du chef,
taboulé de quinoa aux huiles fumées,
corne d'abondance et vinaigrette à l'ancienne
*The chef's herb-crusted parsleyed cheese,
quinoa tabbouleh with smoked oils,
horn of plenty, and old-fashioned vinaigrette*

Paleron de boeuf braise au vin rouge,
pommes de terre granailles
aux champignons de Paris et persil plat
*Braised beef chuck in red wine,
sautéed baby potatoes with button mushrooms
and flat-leaf parsley*

Ile flottante façon tarte citron meringuée
Floating island inspired by lemon meringue pie

déjeuner 30€
lunch 30€

diner 35€
diner 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*