

La GentilHommière

Menu du Jour

Velouté de petit pois servi froid,
crème de chèvre et granola provençal

Cold green pea soup

Goat cheese cream with Provençal granola

ou/or

La sucrine en César salade au poulet mariné

Little gem lettuce caesar-style salad

with marinated chicken

La pêche du jour snackée à l'émulsion de vin jaune,
polenta crémeuse et légumes de saison

*Seared catch of the day filled yellow wine emulsion,
creamy polenta*

and slow-confited seasonal vegetables

ou/or

Paleron de bœuf braisé au jus double,
pommes de terre grenailles

aux champignons de Paris et persil plat

*Braised beef chuck with rich double jus,
baby potatoes*

with button mushrooms and flat-leaf parsley

Assiette de 3 fromages et ses condiments

Selection of three cheeses with condiments

ou/or

Entremet ivoire au thé matcha,
pain de Gène pistache, gel au cumbawa
et Crémant de Bourgogne

*ivory matcha tea entremet,
pistachio pain de gènes, kaffir lime gel
and crémant de bourgogne*

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*