

# La GentilHommière

## Menu du Jour

Le persillé en croute du chef, salade de lentilles  
en persillade et sa vinaigrette à l'ancienne  
*The Chef's herb-crusted steak,  
lentil salad with parsley and a traditional vinaigrette*

ou/or

La sucrine en César salade au poulet mariné  
*Little gem lettuce caesar-style salad  
with marinated chicken*

\*\*

Pavé de sandre snacké à la crème d'Epoisses,  
navets et pois chiche façon tajine à l'estragon  
*Seared zander fillet with Epoisses cream,  
turnips and chickpeas tajine-style with tarragon*

ou/or

Poitrine de porc confite 12 heures,  
et sa pomme Duchesse  
fricassée de pleurotes de chez Payot,  
sauce chateaubriand au verjus Fallot  
*12-hour confit pork belly with  
duchess potatoes,  
sautéed oyster mushrooms from Payot  
and chateaubriand sauce with fallot verjus*

\*\*

Assiette de 3 fromages et ses condiments  
*Selection of three cheeses with condiments*

ou/or

Le cycle des Abeilles de La Vouge,  
curd au safran de Recey-Sur-Ource  
*The bee Cycle from La Vouge,  
Saffron curd from Recey-sur-Ource  
and lemon*

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*