

La GentilHommière

Menu du Jour

Rosace de radis bicolore et saumon fumé maison
en vinaigrette à l'orange et coriandre

*Two-tone radish and homemade smoked salmon with orange and
coriander vinaigrette*

ou/or

Œuf 63°C, garniture grand-mère et sauce au Pinot Noir

*Poached Egg 63°C, with mushroom onions and bacon with Pinot
noir sauce (Burgundy red wine)*

**

Suprême de volaille snacké à la crème de chorizo,
panisse et son écrasé de chou fleur à l'origan

*Snacked poultry supreme with chorizo cream sauce
Panisse and mashed cauliflower and oregano*

ou/or

Fettuccini maison à la tomate et basilic,
scampi snackés

*Homemade fettuccini with tomatoes and basil sauce
Snacked scampi*

**

Assiette de 3 fromages et ses condiments

Selection of three cheeses with condiments

ou/or

Dans l'idée d'un macaron aux fruits exotiques

Et chocolat noir Valrhona

*Like Exotic fruits Macaroon
and Valrhona black chocolate*

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*