

La GentilHommière

Menu du Jour

La traditionnelle soupe de poisson
à la sauce rouille et ses condiments
*Traditional fish soup
with rouille sauce and classic garnishes*

ou/or

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

Dos de sébaste snacké à l'émulsion de vin jaune,
polenta crémeuse et légumes de saison confits
*Pan-seared redfish fillet with 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*