

La Gentille Lommière

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 Gêne pistache, gel au cumbawa

et Crémant de Bourgogne

ivory matcha tea entremet,

pistachio pain de gênes, kaffir lime gel

and crémant de bourgogne

déjeuner 30€

lunch 30€

dîner 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
entrainera la facturation d'un supplément*