

La GentilHommière

Menu du Jour

La sucrine en César salade
au poulet mariné

*Little gem lettuce caesar salad
with marinated chicken*

ou/or

Velouté de courge à la noix de Saint-Jacques,
crème légère au raifort

*Squash velouté with seared scallop,
light horseradish cream*

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral,
crémeux de brocolis, pommes duchesse
et gnocchi de châtaignes à la bisque de homard
*Pan-seared salmon fillet cooked on one side, broccoli purée,
duchess potatoes
and chestnut gnocchi with lobster bisque*

ou/or

Paleron de bœuf braisé
à la crème d'Époisses,
polenta crémeuse et légumes de saison caramélisés
*Braised beef chuck with époisses cream,
creamy polenta and caramelized seasonal
vegetables*

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

ou/or

Ile flottante aux amandes et praline rose
Floating island with almonds and pink praline

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*