

La GentilHommière

La Carte du Chef

Servi en semaine le soir & du vendredi soir au dimanche soir

Entrées

Risotto de petit épeautre à la truffe, ragoût d'escargots au citron sel
24€

Feuille à feuille de foie gras à l'andouille de Guémené, choux frisé et glace à la liqueur de sapin
29€

L'œuf bio 63°C, garniture d'un potage cultivateur et lard fumé maison
19€

Plats

Le pigeon royal en deux cuissons au sarrazin, céleri façon barigoule au charbon végétal et gnocchi à la chlorophylle
40€

Le mullet noir vapeur iodé et son tartare aigre, rouille de choux fleur rôti, déclinaison de chou
39€

Tagliolini à la tomate et pistou au basilic
26€

Fromages

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments
14€

Desserts

Tatin de pommes au pain de mie sarrazin, sorbet fromage blanc et tonka
12€

Dans l'idée d'une profiterole au chocolat, noisette et caramel
15€

Le cycle des Abeilles de La Vouge, curd au safran de Recey-Sur-Ource et combawa, glace à l'hydromel
13€



Notre suggestion : un verre de liqueur d'hydromel en parfaite harmonie avec les notes de miel pour accompagner ce dessert
10€

Toutes nos viandes sont d'origine France et Irlande
En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas