

La GentilHommière

Menu du Jour

Oeuf Bio 63°C en émulsion de lard fumé,
Garniture cocotte grand-mère au persil plat
*Organic egg cooked at 63°C in a smoked bacon emulsion,
Mushrooms, bacon lardons, and onions with flat-leaf parsley*
ou/or

Taboulé de quinoa aux herbes fraîches,
Avocats brûlés au Mirin et crème de chèvre frais
*Quinoa tabbouleh with fresh herbs,
Charred avocados with mirin and fresh goat cheese cream*

Risotto crémeux aux crevettes
Et fèves à la sauce Suprême
*Creamy shrimp risotto
with fava beans in a Suprême sauce*
ou/or

Noix de joue de porc braisées au vin rouge,
Mousseline de pommes de terre aux châtaignes et truffes
*Red wine-braised pork cheek medallions,
Potato mousseline with chestnuts and truffle*

Assiette de 3 fromages
Selection of three cheeses
ou/or

Tartelette latte macchiato
Latte Macchiato Tartlet

Déjeuner 30€

Dîner 35€

Lunch 30€

Dinner 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