

La GentilHommière

Menu du Jour

Risotto de légumes secs à la coppa
des Hautes Côtes de Nuits et son émulsion fumée
*Risotto with dried vegetables with Coppa
from Hautes-Côtes de Nuits and Smoked Emulsion*

ou/or

Tartare de thon rouge
Au chocolat blanc et framboise
*Bluefin Tuna Tartare
with White Chocolate and Raspberry*

**

Bavette de bœuf snackée à la crème de foie gras,
Pommes de terre grenailles rôties au thym frais
et champignons braisés
*Seared Flank Steak with Foie Gras Cream,
Roasted Potatoes with Fresh Thyme
and Braised Mushrooms*

ou/or

Penne au saumon fumé,
crème à l'aneth et citron
*Penne with Smoked Salmon,
with Dill and Lemon Cream Sauce*

**

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

ou/or

Biscuit amande, chocolat Ogo et pistache,
glace au miel
*Almond biscuit with Ogo Chocolate and Pistachio,
served with Honey Ice Cream*

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