

La GentilHommière

Menu du Jour

Terrine de porc maison aux mendiants
à la sauce Gribiche, mesclun de jeunes pousses
*Terrine of pork with mendiants, gribiche sauce,
mesclun of young leaves*

ou/or

Velouté de petit-pois servi froid,
crème de chèvre frais et crevettes marinées à l'ail
*Chilled green pea velouté,
fresh goat's cheese cream and garlic-marinated shrimp*

**

Bavette de bœuf snackée façon Gaston Gérard,
pommes de terre grenailles aux champignons
*Seared beef bavette, Gaston Gérard style,
baby potatoes with mushrooms*

ou/or

Dos de lieu noir poêlé à la crème d'épinards,
fondue d'endives au carvis et choux-fleurs rôtis
*Pan-seared pollock fillet with spinach cream,
caramelized endive with caraway and roasted cauliflower*

**

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

ou/or

Macaron au cassis et chocolat Jivara
Blackcurrant macaron with jivara chocolate

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*