

# La GentilHommière

## *La Carte du Chef*

### 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, chou 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

Magret de canard rôti à l'orange, mousseline de patates douces, carottes primeurs et fèves  
37€

Le mulot 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**