

# La GentilHommière

## Menu du Jour

Velouté de petits pois servi froid,  
crème de chèvre frais et graines de courge  
façon chou chou

*Chilled pea velouté, fresh goat cheese cream  
and candied pumpkin seeds in a chou chou style*

ou/or

Fenouil confit à la cardamome,  
chou rôti à la vinaigrette d'agrumes

*Cardamom confit fennel,  
roasted cabbage with citrus vinaigrette*

\*\*

Filet de daurade snacké à la crème de morilles,  
risotto crémeux au caviar d'aubergines

*Pan-seared sea bream fillet with morel cream,  
creamy risotto with eggplant caviar*

ou/or

Bavette de bœuf à la béarnaise,  
écrasé de pommes de terre et champignons braisés

*Flank steak with béarnaise sauce,  
crushed potatoes and braised mushrooms*

\*\*

Assiette de 3 fromages et ses condiments

*Selection of three cheeses with condiments*

ou/or

Tartelette chocolat Manjari et framboise

*Manjari chocolate and raspberry tartlet*

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*