

La GentilHommière

Menu du Jour

Gaspacho de concombre et avocats à la menthe,
Fêta et crevettes marinées
*Cucumber and avocado gazpacho with mint,
Feta and marinated shrimp*

ou/or

Terrine de viande maison aux girofles et ail des ours,
Taboulé de lentilles et quinoa aux herbes.
*Homemade meat terrine with cloves and wild garlic,
Lentil and quinoa tabbouleh with herbs.*

**

Pavé de saumon snacké en vierge de concombre
Et granny Smith, aubergine et pois chiches
*Seared salmon steak with cucumber salad
And Granny Smith apples, eggplant, and chickpeas*

ou/or

Paleron de bœuf braisé au vin rouge,
Mousseline de brocolis et légumes caramélisés.
*Braised beef chuck in red wine,
Broccoli mousseline and caramelized vegetables.*

**

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

ou/or

Litchi, amande, cerise du jardin
Lychee, almond, garden cherry

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*