

# La GentilHommière

## Menu du Jour

Velouté de petits pois servi froid,  
Crème de chèvre frais et sablé de pollen  
*Cold pea soup, fresh goat cheese crem, And pollen crumble*

ou/or

Pâté en croûte aux girolles et vin jaune,  
Crème moutarde et légumes aigres  
*Pâté en croute with chanterelle mushrooms and yellow wine,  
Mustard cream and pickled vegetables*

\*\*

Dos de cabillaud nacré à 53°C, ragoût de coco vendéen  
Et légumes provençaux et crème de chorizo  
*Pale cod fillet cooked at 53°C, with a Vendée coconut stew  
and Provençal vegetables and chorizo cream*

ou/or

Suprême de volaille à basse température,  
Pommes de terre grenailles rôties au persil plat et sauce à l'Epoisses  
*Slow-roasted chicken breast, roasted baby potatoes with flat-leaf  
Parsley, and Epoisses cheese sauce*

\*\*

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

ou/or

Savarin imbibé, fruits exotiques et crème légère  
*Soaked savarin, tropical fruits and light cream*

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*