

La GentilHommière

Menu du Jour

Velouté de courgettes servi froid
à la verveine, crème de chèvre frais
*Chilled zucchini velouté
with verbena and fresh goat cheese cream*

ou/or

Tomates anciennes brûlées au mirin,
gaspacho à la cabrache de Saulieu
*Heirloom tomato caramelized in mirin,
served with gazpacho, cabrache from Saulieu*

**

Dos de lieu noir à 53°C, crémeux de cèleri à la crème d'ail,
acidulé de Granny Smith
*Saithe fillet cooked at 53°C, creamy celery purée with garlic cream,
Granny Smith apple salad*

ou/or

Epaule d'agneau confite aux épices,
semoule aux légumes façon couscous
*Spiced confit lamb shoulder,
vegetable semolina served couscous-style*

**

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

ou/or

Gaufre abricot chocolat ivoire, glace romarin
Apricot and ivory chocolate waffle, rosemary ice 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*