

# La Gentilhommière

## Menu du Jour

Tomates anciennes brulées au Mirin,  
Crème de chèvre frais et balsamique 18 ans  
*Heirloom tomatoes caramelized in mirin,  
fresh goat cheese cream, and 18-year-old balsamic vinegar*

ou/or

Le jambon persillé de la Gentilhommière et sa gelée verte,  
Crème légère de moutarde et son condiment de betterave  
*La Gentilhommière's parsley-crusted ham with green jelly,  
Light mustard cream with beetroot condiment*

\*\*

Dos de rascasse snackée à la vierge de tomate cerise et olive,  
Aubergine rôtie et son caviar  
*Pan-seared scorpionfish fillet with cherry tomato and olive sauce,  
Roasted eggplant with caviar*

ou/or

Joues de porc braisées au pinot noir,  
Mousseline de pommes de terre, pleurotes et châtaigne  
*Braised pork cheeks in Pinot Noir,  
Potato mousseline with oyster mushrooms and chestnuts*

\*\*

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

ou/or

Profiterole à la vanille Norohy  
Façon café liégeois  
*Norohy Vanilla Profiteroles  
Liège-Style Coffee*

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*