

La GentilHommière

Menu du Jour

Avocat brûlé au mirin, perles du Japon à
l'asiatique et crème de chèvre
*Avocado seared in mirin, asian-style japanese pearl
and goat cheese cream*

ou/or

Risotto crémeux aux crevettes marinées
et poitrine fumée maison
*Creamy risotto with marinated shrimp
and homemade smoked bacon*

**

Dos de lieu noir nacré à 53°C à la crème d'estragon,
semoule au légumes façon couscous
*Pollock fillet poached at 53°C with tarragon cream,
vegetable semolina served couscous-style*

ou/or

La pièce du boucher braisée au jus réduit,
pommes de terre grenailles à la provençale
*Braised butcher's cut in reduced gravy,
Provençal-style baby potatoes*

**

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

ou/or

Sponge cake, patate douce, cajou
et bavaroise vanille
*Sponge cake, sweet potato, cashews,
and vanilla Bavarian 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*