

La GentilHommière

Menu du Jour

Velouté de courge, girolles et châtaignes à l'estragon
*Cream of Squash Soup with Chanterelles and Chestnuts,
Flavored with Tarragon*

ou/or

Saumon fumé maison à la vierge de tomates,
panisses au piment d'Espelette et roquette
*House-smoked salmon with tomato vierge sauce,
panisses with Espelette pepper and arugula*

**

La pêche du jour à la crème de basilic,
brandade de courgettes à la tomate confite
*Today's catch served with a basil cream sauce,
Zucchini brandade with sun-dried tomatoes*

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

Riz au lait, sauce caramel et pop-corn épicé
Rice pudding with caramel sauce and spiced popcorn

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