La Gentilhommière

Menu du Jour

Le traditionnel tartare de bœuf préparé en cuisine,
Roquette à l'huile d'olive acidulée
Traditional beef tartare prepared in the kitchen,
Arugula with tangy olive oil

ou/or

Avocats brûlés au mirin, chèvre
et taboulé de lentilles quinoa
Avocados Seared in Mirin, Goat Cheese,
and Quinoa-Lentil Tabbouleh

**

Dos de saumon cuit à 53C°, émulsion béarnaise
Polenta crémeuse et chou pak choï braisé
Salmon fillet cooked at 53°C, with Béarnaise emulsion
Creamy polenta and braised pak choi

ou/or

Suprême de volaille à la crème de fromages,
spatzles à la provençale
Chicken breast with cream cheese sauce,
Provençal-style spätzle

**

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

ou/or

Profiterole chocolat noisette
Chocolate-Hazelnut Profiteroles

déjeuner 30€
lunch 30€

dîner 35€
dinner 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
entrainera la facturation d'un supplément