



Bienvenue au Restaurant « *La Gentilhordière* »

Cuisine entièrement « *Fait Maison* »

Nos labels « *Maître Restaurateur* »
et membre du « *Collège Culinaire de France* »
vous assurent la qualité et la fraîcheur de tous nos
produits.

Tous nos Poissons sont certifiés :
« *Pêche de ligne* » et/ou Sauvages et/ou BIO

Pain BIO fait à l'ancienne Boulangerie L'Ami du Pain
(*Pétrissage manuel, cuisson four à bois*)

Envie de faire (re)découvrir notre établissement à vos proches,
Offrez un Bon Cadeau et faites partager votre expérience
(*Renseignements auprès de la Réception*)

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment chez nous



La Carte



Les Entrées

Médailillon de homard servi tiède, carotte
et clémentine, jus de moules 22.50€

Noix de Saint-Jacques au naturel, crème de choux fleur,
granité de groseille, œufs de lump et pomme verte 19.50€

Ris de veau glacés au jus, espuma d'épeautre
éclats de châtaigne et copeaux de foie gras 21.50€

Côté Végétarien

Laissez-vous tenter par une entrée élaborée
par notre chef 18.50€



Les Plats

Filets de sole en habit de pomme de terre,
courge Butternut et hareng mariné, jus de noix 30.50€

Canette des Dombes fumée, cerfeuil tubéreux,
pommes macaire et huile de foin grillé 27.50€

Bar sauvage, pomme de terre en peau,
jeunes poireaux et lait de chèvre au lard 29.50€

Filet mignon de cerf, pulpe de racines à la réglisse,
myrtille et crème montée au graines de moutarde 32.50€

Côté Végétarien

Laissez-vous tenter par un plat élaboré
par notre chef 29.50€



Les Fromages

Assortiment de Fromages Affinés	7.50€
Fromage Travaillé du Moment	9.50€

Les Desserts

Banane rôtie au sucre Muscovado, ganache montée à la cacahuète, biscuit éponge pistache, caramel et sorbet chocolat blanc	15.00€
Chocolat caramélia, mangue fraîche, gel de Chartreuse, crème glacée aux copeaux de bois et noisettes caramélisées	15.00€
Mont-blanc, neige de yaourt au citron vert, mousse chocolat blanc à la vanille, pommes caramélisées, glace marrons glacés, piment d'Espelette et zestes de combawa	15.00€



Les Menus



Menu Gourmand

55.00€

Mise en bouche

Entrée

Plat

Prédessert

Dessert

Composez votre menu
en choisissant dans notre carte



Menu Très Gourmand

80.00€

Une suite de surprises
proposées par le Chef

Laissez-vous guider et découvrez
toutes les saveurs de notre cuisine

Menu décliné en 7 services
Servi pour l'ensemble des convives

Menu proposé avec un accord mets et vins
en concertation avec notre Maître d'Hôtel

110.00€



Vous souhaitez organiser une réception
privée ou professionnelle ?

Mariage, baptême, Séminaire,
Dîner d'affaires, etc...

Découvrez nos formules « tout inclus »
en vous renseignant directement
auprès de la réception