



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

Servie uniquement le soir



Les Entrées

Foie Gras Mi-Cuit au Porto Blanc,
Poire Confite et Rhubarbe, Chips de Pain au Sarrazin 22.50€

Médailon de Homard au Beurre d'Herbes,
Crème d'Avocat Acidulée, les Pincés Servies en Accras 21.50€

Noix de Saint-Jacques, le Poireau en Texture, Guimauve
à la Moutarde de Dijon, Tapenade d'Olives Noires 18.50€

Salade d'Asperges, Crème Montée aux Aromates,
Confiture d'Œuf et Gaspacho au Vinaigre de Framboise 16.50€

Côté Végétarien

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



Les Plats

Carré de Veau degré 58, Gâteau de Champignons des Bois
Pulpe de Petits Pois au Lard Fumé et Cube de Polenta 29.50€

Filet de Canette « Perle des Dombes », Céleri Caramélisé,
Mini Tourte au Foie Gras, Epinards Frais 29.50€

Turbot Cuit à Basse Température, Carotte mise en Crème
Mayonnaise Vaporeuse au Basilic et Zeste de Combawa 32.50€

Maquereau de Ligne, Purée d'Artichauts, Girolles, Beurre
de Macadamia au Curry et Emulsion de Pommes de Terre 26.50€

Côté Végétarien

Laissez-vous tenter par un plat élaboré
par notre chef 26.50€



Les Fromages

Assortiment de Fromages Affinés	7.50€
Fromage Blanc <i>(Nature, crème ou coulis de fruits)</i>	6.50€
Fromage Travaillé du Moment	9.50€

Les Desserts

Banane Rôtie au Caramel de Morilles, Pommes Pochées au Sirop, Marmelade de Citron, Glace au Baileys, un Soupçon de Chocolat Noir	15.00€
Fenouil Poché à la Grenadine, Pistache, Chocolat Blanc au Wasabi et Sablé au Cacao Meringué	15.00€
Le Chocolat, Biscuit aux Epices, Ganache Caramélia Et Crème Glacée à la Confiture de Lait	15.00€
Mangue au Naturel, Panacotta Noix de Coco épicée au Chili, Crème de Citron Vert, Glace au Miel et Coriandre Fraîche	15.00€



Les Menus

Servis uniquement le soir



Menu Gourmand

49.00€

Mise en bouche

Entrée

Plat

Prédessert

Dessert

Composez votre menu
en choisissant dans notre carte



Menu Très Gourmand

70.00€

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

100.00€



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