



Menu du Gentilhomme

Entrée/Plat - 42

Entrée/Plat/Dessert - 47

Entrées

Suggestion du Jour (*Prix sur Notre Ardoise*)

Fricassée de Champignons de Saison en Persillade, Œuf Poché sur Brioche Toastée (v) 19

Gravlax de Truite de Norvège, Duo de Betterave, Lait d'Amande Fumé, Huile de Ciboulette 19

Noix de St Jacques au Beurre d'Ail & Persil 19

Terrine de Foie Gras Mi-Cuit, Compote de Mirabelle, Brioche Toastée 22

Feuilleté d'Escargots au Gris de Toul, Champignons & Crème 18

Plats de Résistance

Suggestion du Jour (*Prix sur Notre Ardoise*)

Tagliatelles aux Morilles, Girolles, Champignons de Saison & Epinard, Huile de Truffe & Parmesan (v) 25

Noix de St Jacques, Risotto de Lentilles Corail, Beurre Passion & Pancetta (+3 Euros suppl.) 31

Filet de Sandre, Fenouil, Sauce à l'Orange 27

Cuisse de Canard Confit, Sauce aux Mirabelles, Patate Douce, Paillason de Pommes de Terre & Epinard 27

Rognons de Veau aux Champignons, Porto & Spaetzle 22

Ris de Veau au Beurre, Purée de Pommes de Terre, Huile de Truffe, Sauce Rustique (+5 Euros suppl.) 33

Onglet de Veau (180g+), Légumes Rôtis, Pomme de Terre Grenaille Rôties, Sauce du Moment, Salade 28

A Partager - Côte de Bœuf (500g sur l'os), Frites & Salade, Sauce du Moment pour 2 pers. 56

Fromages

Caseus - Grande Rue - 54000 Nancy

Choix de 3 - 12

Ou

Desserts

Crème Brulée Vanille Bourbon & Bergamote (v) 10

Carpaccio d'Ananas, Glace à la Noix de Coco (vg) 10

Tarte au Citron Meringuée, Sable Breton 10

Figues Françaises Rôties, Biscuit Financier, Glace Vanille Bourbon, Porto (v) 12

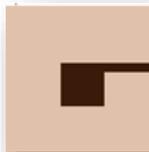
Brioche Façon Pain Perdu, Crème Chantilly Citrus, Comptée de Fruits (v) 12

Fondant au Chocolat à la Griotte, Amarena Crème Glacée (v) 13

Tarte Tatin aux Pommes, Glace Straciatella (v) 12

Prix en Euros Nets & Service Compris





Formule du Déjeuner

Menu d'Automne

Entrée/Plat – 27

Entrée/Plat/Dessert – 32

Entrées

Soupe de Potimarron, Feta, Sauce & Noix Rôties (v)

Truite de Norvège Marinée, Coriandre, Lait de Coco & Sésame

Terrine de Lapin Fermier, Poulet, Foie de Volaille & Ris de Veau,
Mayonnaise à la Moutarde à l'Ancienne, Pickle Oignons

Plats de Résistance

Polenta aux Trois Fromages, Roquette, Oignons Fris (v)

Ballotine de Poisson, Fèves Tomatées, Beurre Blanc aux Anchois

Suprême de Poulet Jaune, Patates Douces, Epinards
& Crème de Chorizo

Desserts

Tarte Au Citron Meringuée sur Sablé Breton

Crème Brulée à la Bergamotte (v)

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco (v)

Brioche Pain Perdu, Crème Chantilly Citrus, Comptée de Fruits (v)

*Tous les Jours, Sauf Samedi, Dimanche
& Jours Fériés*

Apéritif

Chéri Chéri Negroni 11

Formula Antica Vermouth, Campari & Gin

Kir Gentilhomme 7.5

Crème de Mirabelle & Bergamote, Vin Blanc

Rhubarbe Bellini 10

Pétillant & Champagne – v/b :

Crémant d'Alsace Extra Brut – 12 / 61

Moutardier Brut – 14 / 82

Laurent Perrier Brut Cuvée Spéciale – 18 / 95

Bière Artisanale & Locale

Brew Yin – Epinal /Vandoeuvre 330ml Can

Hazy Cascade – Hazy Happy Pale Ale – 6.5

Au Premier Amour – American Pale Ale – 6.5

White Paradise – Bière Blanche – 6.5

Informations

**Ouvert les Dimanches Midis
& Dimanches Soirs en
Décembre !**

De Midi à 14h & 19h jusqu'à 20h30

Dernière Réservation

Menu Entrée/Plat/Dessert – 47 Euros

Réservation sur notre site –

www.lagentilhommiernenancy.fr

Quelques Fournisseurs...

GAEC du Haut Ornain Producteur Bovin de
Qualité 55130 Gondcourt le Château

CASEUS – Fromages locaux & artisanaux.

GAEC des Neiges – Œufs frais

Origines & Allergies ?

N'hésitez pas à consulter nos QR codes
pour information

Si vous avez une allergie ou une intolérance
alimentaire, veuillez en informer votre
serveur, afin que nous puissions vous
conseiller sur ce que vous pouvez manger et
vous fournir les Informations dont
vous avez besoin.



Liste des Boissons

Prix en Euros Nets & Service Compris