Menu du Gentilhomme

Entrée/Plat ou Plat/Fromages ou Dessert – **42**

Entrée/Plat/Fromages ou Dessert - **47**

Accord Met & Vin - *Deux Verres Sélectionnés pour Vous* +**15**

Afin de vous assister à choisir un verre de vin pour marier votre entrée, votre plat & pourquoi pas votre dessert...

Entrées

Suggestion du Jour *(Demandez un notre Équipe) À partir de 16*

Champignons de Saison sur Brioche, Œuf Fermier Poché & Huile de Truffe (v) 19

Ravioles du Dauphiné au Comté à la Crème de Munster Alsacien (v) 18

Assiette de 6 Huîtres, N03, Citron & Vinaigre à l'Échalote 16

Carpaccio de Gambas, Yahourt Fumé, Tomates & Pamplemousse 19

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

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

Plats de résistance

Suggestion du Jour *(Demandez un notre Équipe) À partir de 24*

Ravioles aux Champignons, Cèpes & Ricotta, Roquette & Parmigiano Reggiano, Huile de Truffe(v) 23

Noix de St Jacques, Topinambour, Mousseline de Maïs, Boudin Noir Artisan aux Pommes, Compotée de Pommes & Beurre Blanc Safrané *(Suppl. 3 Euros)* 31

Médaillon de Cabillaud, Purée de Cèleri, Sauté de Girolles, Sauce Vin Rouge 27

Suprême de Pintade en Ballotine, Fèves, Girolles & Noisettes du Piémont, Purée de Topinambour 28

Rognons de Veau aux Champignons, Porto & Spaetzle 24

Ris de Veau Meunière aux Morilles & Vin d'Arbois, Epinards, Girolles & Purée de Patates Douces (*+5 Euros suppl.)* 33

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

A Partager – Entrecôte de Bœuf de Lorraine (550g+), Frites & Salade, Sauce du Moment pour 2 pers. 58

Fromages

Casus – Grande Rue – 54000 Nancy

Fromages d'Artisans du Grand Est - Choix de 3 – 12

Desserts

Dessert du Moment *(Demandez un notre Équipe)* (v) 14

Crème brûlée, Vanille Bourbon & Bergamote (v) 12

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco (vg) 13

Gâteau de Dattes, Sauce Toffee, Glace Vanille (v) 14

Les Profiteroles Gentilhommière – *Poire, Cannelle & Vanille, Sauce Chocolat de chez Valrhona au Cointreau* (v) 14

Mousse au Chocolat Noir 53% de chez Valrhona, Crème & Orange (v) 14

Baba au Rhum, Compote de Fruits, Chantilly un la Bergamote (v) 15

Tarte Tatin à la Pomme, Glace Vanille Bourbon (v) 14

Prix en Euros Nets & Service Compris

Formule du Déjeuner Automne 2026

Entrée/Plat – **27**

Entrée/Plat/Dessert – **32**

Accord Met & Vin

Deux Verres Sélectionnés verser Vous +**15**

Entrées

Velouté de Potimarrons Fumés, Chorizo & Graines de Courge

Ravioles du Dauphiné au Comté à la Crème de Munster Alsacien (v)

Moules de Bouchot de la Baie du Mont St Michel Marinières à la Crème & Petits Légumes, Croûtons

Sauté de Foie de Volaille, Vinaigre de Framboise sur Toast & Salade

Plats de Résistance

Panée d'Aubergines Fumée, Sauce Romesco, Humus à la Purée d'Herbes Fraiches (v)

Teriyaki de Saumon de Norvège, Salade Croquante Chou & Mange Tout

Cordon Bleu de Poulet & Bacon de Dinde, Cheddar Rouge, Purée de Pommes de Terre aux Poireaux

Desserts

Crème Brûlée, Vanille Bourbon & Bergamote (v)

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco (vg)

Verrine de Ganache Vanille à l'Estragon & Orange, Cookie aux Flocons d'Avoine & Graines de Sésame (v)

Tous les Jours, Sauf Samedi, Dimanche & Jours Fériés

Liste des Boissons

Apéritif

Clementines Negroni 11
Infusion de Clémentine, Vermouth, Campari & Gin

Kir Gentilhomme 7.5
Crème de Mirabelle & Bergamote, Vin Blanc

Sans Alcool Thé Blanc Adamance Spritz' 8
Hibiscus & Framboise/ Litchi & Goyave /Verveine & Citron

Informations

Quelques Fournisseurs...

- GAEC du Haut Ornain, Producteur Bovin de Qualité 55130 Gondrecourt le Château
- CASEUS – Fromages locaux & artisanaux.
- GAEC des Neiges – Œufs frais

Origines & Allergies ?

N'hésitez pas à consultant nos Codes QR pour l'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.

Ouvert moins Dimanches MIDI & SOIR

De Midi à 14h Dernière Réservation & le soir tout le mois de Décembre.
Menu Entrée/Plat ou Plat principal/Dessert – 42 euros
3 Plats pour 47 Euros
Réservation sur notre site – www.lagentilhommierenancy.fr

De Groupe un privatisation

Informations, Menus, Offre...
célébrations@lagentilhommierenancy.fr
rubrique – Groupes & Célébrations

Prix en Euros Nets & Service Compris