



Menu du Gentilhomme

Entrée/Plat - 42

Entrée/Plat/Dessert - 47

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

Entrées

Suggestion du Jour (*Demandez à notre Equipe*)

Assiette de 6 Huitres, Vinaigre à l'Echalote 16

Croquette de Feta & Butternut Squash, Cumin & Paprika, Aïoli au Safran, Betteraves (v) 18

Mille-Feuille de Truite de Norvège Fumée légèrement par nos Soins,
Fromage Frais, Gelée de Tomate & Yuzu, Citrus 19

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

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

Plats de Résistance

Suggestion du Jour (*Demandez à notre Equipe*)

Wellington de Betterave & Butternut Squash, Duxelles de Champignons, Sauce au Bleu (v) 25

Noix de St Jacques, Chou-Fleur & Pomme, Boudin Noir, Sauce au Cidre (+3 Euros suppl.) 31

Filet de Sandre, Choux Frisé, Purée de Cèleri, Beurre Blanc Champagne au Perlé de Truite 27

Filet de Canette, Epinards, Endive Braisée à l'Orange, Sauce aux Griottes 28

Rognons de Veau aux Champignons, Porto & Spaetzle 24

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 - Entrecôte de Bœuf de Lorraine (550g+), Frites & Salade, Sauce du Moment pour 2 pers. 56

Fromages

Caseus - Grande Rue - 54000 Nancy

Choix de 3 - 12

Ou

Desserts

Tarte Au Citron Meringuée sur Sablé Breton 10

Crème Brulée, Vanille Bourbon & Bergamote (v) 10

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco (v) 10

Affogato à la Glace Vanille Bourbon & Crumble de Pistaches Rôties (v) 10

Chocolat Blanc, Pistache & Mascarpone, Pain d'Epices façon Tiramisu (v) 12

Baba au Rhum, Mirabelles de Lorraine en Compote, Chantilly à la Bergamote (v) 12

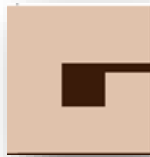
Moelleux au Cœur Fondant, Praliné au Beurre Biscuit Salé, Glace Vanille Bourbon (v) 13

Tarte Tatin Pomme & Poire, Glace Vanille Bourbon (v) 12

Les Profiteroles Gentilhommeière - *Poire, Cannelle & Vanille*, Sauce Chocolat au Cointreau (v) 14



Prix en Euros Nets & Service Compris



Formule du Déjeuner

Menu de Février

& Mars

Entrée/Plat – 27

Entrée/Plat/Dessert – 32

Accord Met & Vin

Deux Verres Sélectionnés pour Vous +15

Entrées

Soupe de Mache & Epinard, Gingembre,
Piment Vert au Lait de Coco, Œuf Poché, Sésame (v)

Rillettes de Truite de Norvège, Capres, Yaourt Fumé,
Huiles Aromatisées

Croquette de Poulet Fermier aux Herbes, Salade Façon Caesar

Plats de Résistance

Spaghetti, Crème de Pesto Rouge, Echalotes (v)

Pêche du Jour, Purée de Carottes & Carottes Pourpre au Beurre,
Citron & Huile d'Olive

Joues de Porc Braisées au Cidre Brut, Purée de Panais,
Pommes Rôties

Desserts

Tarte Au Citron Meringuée sur Sablé Breton

Crème Brulée, Vanille Bourbon & Bergamote (v)

Carpaccio d'Ananas, Glace Coco (v)

Affogato à la Glace Vanille & Crumble de Pistaches Rôties (v)

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

Apéritif

Clémentines Negroni 11
Vermouth, Campari & Gin

Kir Gentilhomme 7.5
Crème de Mirabelle & Bergamote, Vin Blanc

Pétillant & Champagne - v/b :
Crémant d'Alsace Extra Brut – 12 / 61
Moutardier Brut – 14 / 82
Laurent Perrier Brut Cuvée Spéciale – 18 / 9

Informations

Quelques Fournisseurs...

GAEC du Haut Ornain Producteur Bovin de
Qualité 55130 Gondecourt 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.

Ouvert les Dimanches Midis

De Midi à 14h
Dernière Réservation
Menu Entrée/Plat/Dessert – 47 Euros
Réservation sur notre site –
www.lagentilhommierenancy.fr

De Groupe à Privatisation

Information, Menus, Offre...
celebrations@lagentilhommierenancy.fr
rubrique – Groupes & Celebrations

Prix en Euros Nets & Service Compris



Liste des Boissons