

# *La Gentilhordière*

Durant cette période compliquée et incertaine,

Covid oblige !!

Nicolas Moreau, notre chef

Vous propose pour la semaine

Du 5 au 16 Octobre 2020

Des plaisirs simples mais savoureux

**Entrée :** crème rafraîchie de champignons des bois, tartare d'artichauts et noix, crème glacée au foie gras

**Plat :** Parmentier de cabillaud, aïoli et rouille, Coulis d'épinards au vieux comté

Ou

Filet de veau degré 48, pulpe de cerfeuil racine, chutney de prunes au gingembre

**Dessert :** Framboises en texture, chocolat blanc au grué de cacao et malt

*A midi : 32.00€*

Entrée, plat (poisson ou viande), fromage ou dessert

*Le soir : 39.00€*

Amuse-bouche, Entrée, plat (poisson ou viande), Fromage ou dessert

Et quelques gourmandises sucrées

# *La Gentilhordière*

## **VIN AU VERRE**

**14 CL**

### **BLANCS**

Chablis 2017 (Samuel Billaud) 11€

Les Hauts du Monteillet 2018 (Stéphane Montez) 7€

Coteaux du Lyonnais « Cuvée Hircus » 2017  
Le Bouc et la Treille (Poleymieux au Mont d'Or) 8€

Viognier vendange tardive « Cuvée Mathilde »  
Domaine Vigier 8€

### **ROUGES**

Pinot noir Bugey 2016 (Maison Angelot) 6€

St Aubin 1<sup>er</sup> cru »Sur le sentier du clou » 2017  
Domaine Larue 11€

Saint Joseph « Cuvée Anaïs » 2017  
Domaine du chêne *en magnum* 10€

Castillon Côtes de Bordeaux « C ma cuvée »  
(Château Bellevue) 8€

### **ROSES**

Côtes de Provence « Cuvée M » (Château Minuty) 6€

Piscine de rosé 10€