

# La Gentillère

restaurant

Dimanche 05 et lundi 06 avril

*A la Gentillère, Pâques se fête en famille !  
Notre chef a conçu ces deux menus pour réunir les générations  
et plaisirs de chacun, afin de partager une belle parenthèse conviviale.*

## Menu Gourmet de Pâques

Fromages ou desserts = 35.00 €

Fromages et desserts = 38.50 €

### Mise en bouche

\*\*\*

### Noix de St-Jacques snackées

sur crème d'asperges blanches, crevette croustillante  
et filet d'huile aux herbes aromatiques.

ou

Toast de **foie gras mi-cuit** et fines tranches  
de **filet de lapin séché**, sur un mélange  
de salades craquantes.

\*\*\*

**Cuisses de grenouilles** à la persillade, gratin dauphinois

ou

**Filet d'omble chevalier à chair rosée**, poché aux aromates  
servi sur une mousseline de petits pois, légumes printaniers  
et jus réduit au cassis.

ou

**Carré d'agneau en croûte d'herbes**,  
servi avec une purée onctueuse à l'huile d'olive,  
légumes printaniers et jus corsé au vin rouge.

\*\*\*

**Fromages** aux choix

\*\*\*

**Gourmandises** de Pâques

A Cleppé - 04 77 26 08 86

Réservation en ligne :  
[www.restaurant-la-gentillere.com](http://www.restaurant-la-gentillere.com)  
ou via Google

## Menu petit plaisir \*

Entrée + plat + dessert = 28.00 €

Plat + desserts = 24.00 €

**Salade printanière** aux asperges,  
œuf mollet et copeaux de parmesan.

ou

**Terrine de volaille** aux petits légumes,  
coulis de tomates balsamique.

\*\*\*

**Tagliatelles aux légumes**, façon méditerranéenne

ou

**Burger du chef**, frites  
(pain à burger, steak haché, cheddar, fourme de  
Montbrison,  
confits d'oignons, sauce barbecue)

\*\*\*

**Gourmandises** de Pâques

**\*Pensé pour les convives végétariens  
et les jeunes gastronomes**

Dimanche 05 et lundi 06 avril

*A la Gentillère, Pâques se fête en famille !  
Notre chef a conçu ces deux menus pour réunir les générations  
et plaisirs de chacun, afin de partager une belle parenthèse conviviale.*

## Menu Gourmet de Pâques

Fromages ou desserts = 35.00 €

Fromages et desserts = 38.50 €

### Mise en bouche

\*\*\*

#### Noix de St-Jacques snackées

sur crème d'asperges blanches, crevette croustillante  
et filet d'huile aux herbes aromatiques.

ou

Toast de **foie gras mi-cuit** et fines tranches  
de **filet de lapin séché**, sur un mélange  
de salades craquantes.

\*\*\*

**Cuisses de grenouilles** à la persillade, gratin dauphinois

ou

**Filet d'omble chevalier à chaire rosée**, poché aux aromates  
servi sur une mousseline de petits pois, légumes printaniers  
et jus réduit au cassis.

ou

**Carré d'agneau en croûte d'herbes**,  
servi avec une purée onctueuse à l'huile d'olive,  
légumes printaniers et jus corsé au vin rouge.

\*\*\*

**Fromages aux choix**

\*\*\*

**Gourmandises de Pâques**

A Cleppé - 04 77 26 08 86

Réservation en ligne :  
[www.restaurant-la-gentillere.com](http://www.restaurant-la-gentillere.com)  
ou via Google



# La Gentillière

restaurant

Dimanche 05 et lundi 06 avril

*A la Gentillière, Pâques se fête en famille !  
Notre chef a conçu ces deux menus pour réunir les générations  
et plaisirs de chacun, afin de partager une belle parenthèse conviviale.*

## Menu petit plaisir \*

Entrée + plat + dessert = 28.00 €

Plat + desserts = 24.00 €

**Salade printanière** aux asperges,  
œuf mollet et copeaux de parmesan.

ou

**Terrine de volaille** aux petits légumes,  
coulis de tomates balsamique.

\*\*\*

**Tagliatelles aux légumes**, façon méditerranéenne

ou

**Burger du chef**, frites  
(pain à burger, steak haché, cheddar, fourme de  
Montbrison,  
confits d'oignons, sauce barbecue)

\*\*\*

**Gourmandises de Pâques**

**\*Pensé pour les convives végétariens  
et les jeunes gastronomes**

A Cleppé - 04 77 26 08 86

Réservation en ligne :  
[www.restaurant-la-gentilliere.com](http://www.restaurant-la-gentilliere.com)  
ou via Google