

LG
La Gentilhommière HÔTEL & RESTAURANT ***
UNE PARENTHÈSE « ENCHANTÉE »

Carte et Menus



2 Rue de l'église / 59269 Artres
Tél : 03.27.28.18.80
Hotel-lagentilhommiere.com
La.gentilhommiere@wanadoo.fr

« Menu carte dégustation »

à 39 €

**Avec sélections du terroir*

Entrées au choix

**Lucillus de Valenciennes, Confit d'oignons framboisé, et
brûlée tiède « selon la recette de Juliette »* 15€

*Guirlande de gambas, saumon mariné, perles roses, avocats,
oeufs de caille, jeunes pousses* 15€

*Légumes croquants sur un feuilleté au parfum de pistou
Cannellonis de crabe et gaspacho Andalou* 15€

Plats au choix

*Noix de Saint Jacques et Lotte, fondant de panais et betterave,
en acidulé sauce citronnée* 20€

*Filets de Dorade, risotto crémeux au safran et parmesan, chips
de chorizo* 20€

*Emincé de Faux Filet race à viande VBF sauce Porto (ou beurre
d'ail), écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes* 20€

Desserts au choix

*Coco d'Ile Caraïbes blanc manger et fruits frais
« spécialité du chef »* 10€

Spéculoos maison et sa glace à la chicorée 10€

Soupe de fruits rouges, espuma de fraises tagada 10€

Plateau de fromages à la place du dessert au menu ou en supplément : 9 €

BEST OF A LA CARTE

- **Rognons de veau flambés au Genièvre de Houle purée maison** 22€
- **Cœur de ris de veau poêlés au beurre, crème de Sauternes** 36€
- **Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier de Nono** 14€

« Menu carte gourmet »
à 56 €

Entrées au choix

Foie gras de canard entier mi-cuit gelée de mangue et son pain d'épice 19€

Fraîcheur de homard Breton accompagné de véritable chair et pince de crabe, petite maraichère balsamique 19€

Brochette de Saint Jacques et de gambas sauce normande, crémeux d'artichaut et ses pointes d'asperges 19€

Plats au choix

Filet de turbot sauce basilic accompagné d'une poêlée de légumes croquants et sa purée maison 28€

Grenadin de veau à la prune et son craquant de lard crumble de rhubarbe, fraise et ses légumes de saison 28€

Filet de bœuf race à viande VBF sauce au Jurançon, Ecrasé de pommes de terre, poêlée de légumes croquants 28€

Desserts au choix

Farandole de fruits de saison, crumble et sorbet de Fruits rouges, meringue et chantilly 14€

Véritable mi-cuit Chocolat au cœur coulant caramel beurre salé, glace Chocolat Blanc 14€

La tour de Pise suspension de Palets Craquants aux amandes, Crème légère chiboust citronnée ornée de Fruits rouges 14€

Plateau de fromages en supplément : 9 € au menu, 12€ à la carte

Menu petites pousses

*Menu 25 €, boissons comprises
(Entrée, plat et dessert)*

Menu 20 €, boissons comprises (plat et dessert)



Entrées au choix

Mousson de foie gras et ses toasts

Ou

Saumon fumé et ses toasts

Plats au choix

Escalope de volaille à la crème et pâtes fraîches

Ou

Faux filet, purée maison

Dessert

Glace au choix

Ou

Crêpes Nutella