



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 » à 39 €

**Avec sélections du terroir*

Entrées au choix

**Langue Lucullus, notre spécialité Valenciennoise,
et sa briochette tiède* 14€

*Guirlande de gambas, saumon mariné, perles roses, avocats,
oeufs de caille, jeunes pousses* 14€

*Légumes croquants sur un feuilleté au parfum de pistou
Cannellonis de crabe et gaspacho Andalou* 14€

Plats au choix

*Noix de Saint-Jacques, mousseline de panais,
Légumes du moment en acidulé de sauce citronnée* 18€

*Filets de rougets barbet risotto crémeux au safran et
Parmesan, chips de chorizo* 18€

*Emincés de faux filet de race Limousine au poivre vert,
écrasée de pommes de terre aux échalotes confites* 18€

Desserts au choix

Coulant au chocolat, glace vanille et griottines 10€

Spéculoos maison et sa glace à la chicorée 10€

Soupe de fruits rouges, espuma de fraises tagada 10€

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

Toutes nos viandes Bovines sont en provenance de l'Union Européenne

« Menu carte » à 56 €

Entrées au choix

<i>Foie gras aux pommes ,crumble croustillant au beurre demi sel , briochette tiède</i>	20€
<i>Salade de homard. Petite maraîchère balsamique</i>	20€
<i>Brochette de Saint Jacques et de gambas sur une fondue de poireaux au beurre d'agrumes</i>	20€

Plats au choix

<i>Suprême de turbot au champagne, fèves, champignons et légumes du moment en garniture (suppl :5€)</i>	29€
<i>Rognons de veau flambés au genièvre de Houle, purée truffée</i>	25€
<i>Filet de bœuf de race Limousine au beurre d'ail, barboton de pommes de terre, légumes mijotés Ou aux morilles (suppl 10€)</i>	25€

Desserts au choix

<i>Farandole de fruits de saison , crumble et sorbets de fruits rouges , meringue et chantilly</i>	12€
<i>Le Valenciennois choco craquant</i>	12€
<i>Macaron aux framboises , crème chiboust</i>	12€
<i>Crêpes Suzette au grand marnier (suppl :2€)</i>	14€

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

Suggestion :

<i>Cœur de ris de veau poêlés au beurre, crème de Sauternes</i>	36€
---	-----

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