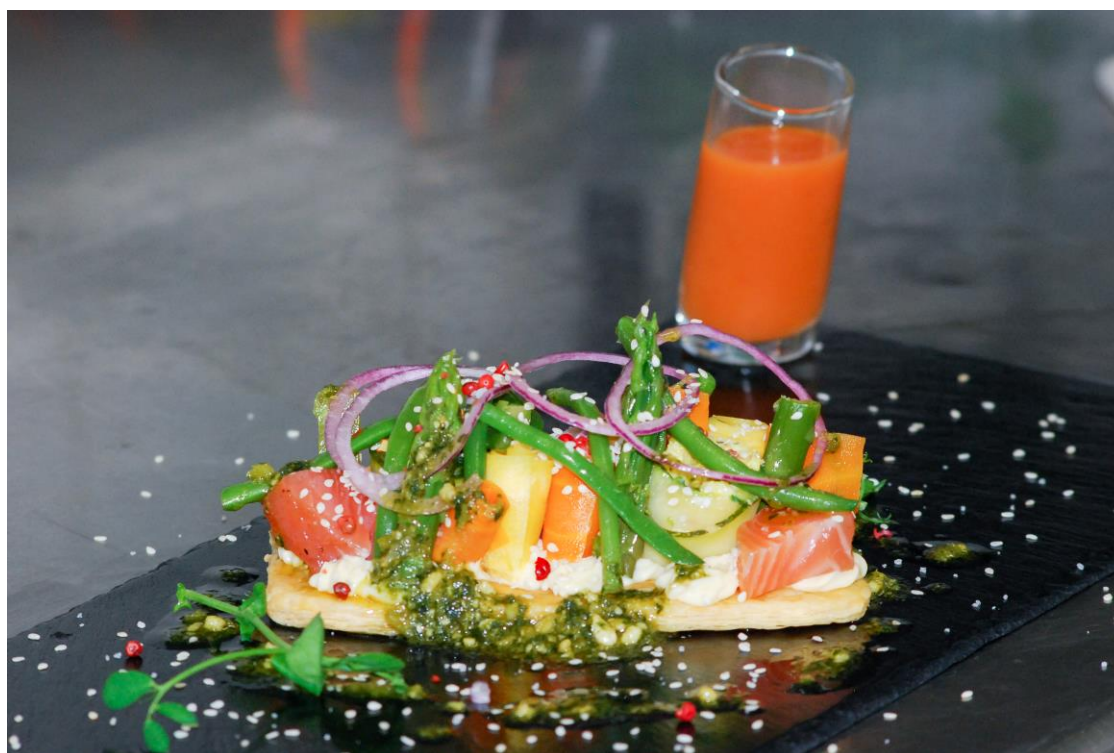


LG
La Gentilhommière HÔTEL & RESTAURANT ***
UNE PARENTHÈSE « ENCHANTÉE »

Carte et Menus



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

« Menu dégustation » à 39 €
ou choix A la Carte

Entrées au choix

*Lucullus de Valenciennes, Confit d'oignons, et briochette tiède
« selon la recette de Juliette » 15€

Gambas croustillantes sur saveur Ibérique et son quinoa,
croquant de légumes aux herbes folles 15€

Récolte de cèpes et pleurotes sur un coulis de petits pois,
quenelle de crème fouettée truffée 15€

Plats au choix

Noisettes fondantes de lapereau au foie gras, sauce foie gras,
girolles, purée de butternut et petits légumes 20€

Blanquette de veau et ses légumes comme autrefois mais
autrement accompagné d'un riz parfumé 20€

Dos de cabillaud poché beurre blanc aux agrumes avec sa
garniture de légumes et poêlée des sous-bois, purée maison 20€

Desserts au choix

Coulant au chocolat cœur chocolat blanc glace caramel beurre
salé 10€

Farandole de fruits exotiques (ananas, mangue, fruits de
La passion) 10€

Guirlande de l'Avent garnie de glace chicorée, perle de
marron glacé, éclat de Spéculoos et meringue 10€

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

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

« Menu Gourmet » à 56 €
ou choix A la carte

Entrées au choix

Dégustation de foie gras, et sa guirlande d'Automne, confiture de coings et sa briochette tiède	21€
Farandole d'Escargots de Bourgogne et Cèpes sur coulis persillé Espuma à la crème d'ail	21€
Brochette de Saint Jacques et de gambas sur douceur de butternut crème acidulée	21€

Plats au choix

Suprême de turbot sauce aux truffes, poêlée hivernale et son écrin de tuile de parmesan garni d'un risotto truffé	26€
Filet de bœuf race Limousine entrelardé juste snacké au cœur de Maroilles, poêlée de légumes de saison et sa purée maison	26€
Magret de canard sur lit de douceur aux fruits rouges effeuillé de pommes confites aux amandes, tombée de légumes d'hiver et purée maison	26€

Desserts au choix

La tour de Pise en suspension de Palets Craquants aux amandes, enduite d'une Crème légère chiboust citronnée ornée de Fruits rouges	14€
Merveilleux de douceur praliné revisité par les chefs de la Gentilhommière	14€
Royal de chocolat coulis et sorbet passion	14€
Best of à la carte	
Rognons de veau flambés au genièvre de Houle bohémienne de légumes	23€
Crêpes Suzette au grand Marnier de Nono	(+1€)14€

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

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*