

La Gentilhommière



Fête des Mères
Dimanche 26 Mai 2019

Menu à 62 € hors boissons

Mise en bouche d'accueil

Entrée 1

Duo de foie gras mi cuit et langue Lucullus de Valenciennes

Entrée 2

Fraîcheur de homard Breton , petite maraichère balsamique

Plat au choix

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

Ou

*Filets de cailles aux petits fruits rouges , sur un strudel aux
champignons , purée à l'huile d'olive*

Dessert

« Douceur et Amour pour nos chères mamans »

Quelques suggestions :

Entrées :

- *Guirlande de gambas , saumon mariné , perles roses
Avocats , œufs de caille , jeunes pousses* 15€
- *Brochette de Saint Jacques et de gambas sauce
Normande, crémeux d'artichaut et ses pointes
d'asperges* 19€
- *Foie gras de canard entier mi-cuit gelée de mangue
Et son pain d'épices* 19€

Plats :

- *Noix de Saint-Jacques et lotte , fondant de panais et
betterave , en acidulé , sauce citronnée* 20€
- *Grenadin de veau à la prune et son croquant de lard
crumble de rhubarbe, fraise et ses légumes de saison* 28€
- *Filet de bœuf race à viande VBF sauce au Jurançon , écrasé
de pommes de terre , poêlée de légumes croquants* 28€

Desserts :

- *Coco d'ile Caraïbes blanc manger et fruits frais
« spécialité du chef »* 10€
- *Soupe de fruits rouges , espuma de fraises tagada* 10€
- *Véritable mi-cuit chocolat au cœur coulant caramel
au beurre salé , glace chocolat blanc* 14€



*Toute l'équipe de la Gentilhommière
souhaite à toutes les
Mamans une excellente fête*

2 Rue de l'église

59269 Artres

03.27.28.18.80

www.hotel-lagentilhommiere.com

la.gentilhommiere@wanadoo.fr