



## Carte et Menus



2 Rue de l'église  
59269 Artres  
Tél : 03.27.28.18.80  
[Hotel-lagentilhommiere.com](http://Hotel-lagentilhommiere.com)  
[La.gentilhommiere@wanadoo.fr](mailto:La.gentilhommiere@wanadoo.fr)

## « Menu dégustation » à 39 €

Ou A la carte

### Entrées au choix

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

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

Rouleau d'Hiver et sa salade de la mer aux petites granny  
Smith 15€

### Plats au choix

Rognons de veau flambés au genièvre de Houle bohémienne, de  
petit légumes 20€

Navarin d'agneau et ses légumes comme autrefois mais  
autrement accompagné d'une pomme vapeur d'Artres 20€

Dos de cabillaud poché beurre blanc aux agrumes avec ses  
petits légumes de saison, purée façon Robuchon 20€

### Desserts au choix

Coulant au chocolat cœur chocolat noir glace chocolat blanc  
coulis de fruits rouges 10€

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

Pain perdu brioché de mon enfance au spéculoos, caramel au  
beurre salé, et glace chicorée maison 10€

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

« Menu Gourmet » à 56 €

Ou A la carte

Entrées au choix

Dégustation de foie gras de canard mi-cuit, avec sa tatin de pommes caramélisées coulis au Jurançon et sa briochette tiède 21€

Farandole d'Escargots de Bourgogne et Cèpes sur coulis persillé crème d'ail 21€

Brochette de Saint Jacques et de gambas fondant de potimarron crème acidulée 21€

Plats au choix

Sole meunière ou grillée poêlée hivernale et sa purée façon Robuchon 26€

Filet de bœuf VBF race à viande crémé à la truffe, poêlée de cèpes et légumes de saison, purée maison 26€

Filets de cailles aux petits fruits rouges sur un strudel aux champignons des bois, purée maison 26€

Desserts au choix

La tour d'Ivoire de la Gentilhommière délice de Framboise et chocolat blanc 14€

Merveilleux de douceur praliné revisité comme un Bonhomme de neige 14€

Douceur Black and White de notre pâtissier avec son finger revisité et sorbet chocolat noir 14€

Crêpes Suzette au grand Marnier de Nono (+1€)14€

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

Suggestion à l'ardoise

Cœur de Ris de veau poêlés au beurre, crème de Sauternes 29 €  
Poisson du marché selon arrivage  
Pièces de bœuf selon l'envie du chef et arrivage

# *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*