



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 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€

Entré Terre et Mer éventail de gravelax de bœuf et de saumon
aux épices du chef 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€

Chirashi de thon rouge avec son domino d'avocat, et légumes
croquants 20€

Desserts au choix

Coulant au chocolat cœur chocolat noir sorbet fraise 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