

La Gentilhommière HÔTEL & RESTAURANT ★★★
UNE PARENTHÈSE « ENCHANTÉE »

Carte et Menus



2 rue de l'église

59269 Artres

03 27 28 18 80

Hotel-lagentilhommiere.com

contact@gentilhommiere.best



*Menu dégustation / 44€
ou à la carte*

ENTRÉES AU CHOIX

Lucullus de Valenciennes, confit d'oignons framboisé et brochette tiède "selon la recette de Juliette" 16 €

Guirlande de gambas, saumon mariné, perles roses, avocats, oeufs de caille, jeunes pousses 16 €

Eventail de tomate coeur de boeuf au pesto et sa burrata accompagnée d'un sorbet tomate basilic 16 €

PLATS AU CHOIX

Véritable tartare aux couteaux de boeuf VBF race à viande pomme de terre rissolées et verdure des jardins; En aller-retour snacké sur demande 22 €

Noix de saint jacques et Cabillaud, Fondant de panais qui rougit avec sa crème de poivron rouge 22 €

Chirashi de thon rouge avec son domino d'avocat et légumes croquants 22 €

DESSERTS AU CHOIX

Séculoos maison et sa glace à la chicorée 11 €

Véritable mi-cuit chocolat au coeur coulant, glace chocolat caramel beurre salé 11 €

Soupe de fruits rouges, espuma de fraises tagada 11 €

Plateau de fromages en supplément : 8€ au menu ou 10 € à la carte



Menu Gourmet / 56€ ou à la carte

ENTRÉES AU CHOIX

<i>Foie gras de canard entier, chutney de mangue et saz briochette</i>	21 €
<i>Fraicheur de homard Breton accompagné de véritable chair et pince de crabe, petite maraichère balsamique</i>	21 €
<i>Chaud froid de Saint-Jacques sur un lissée de carotte, fraicheur de grenade et fruit de la passion</i>	21 €

PLATS AU CHOIX

<i>Filet de turbot sauce au beurre blanc aux agrumes accompagné d'une poêlée de légumes croquants et sa purée maison</i>	26 €
<i>Carré d'agneau au parfum de provence, jus corsé au pistou, légumes en Bavaldi et gratin dauphinois</i>	26 €
<i>Filet de boeuf VBF race à viande sauce exquisite aux poivres des chefs flambée au cognac, écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes croquants</i>	26 €

DESSERTS AU CHOIX

<i>Farandole de fruits exotique, crumble et sorbets de saison, meringue et chantilly</i>	14 €
<i>Le délice 3 chocos revisité avec douceur</i>	14 €
<i>La tour de piz suspension de palets craquant aux amandes, crème légère chibout citronnée ornée de fruits rouge</i>	14 €

Plateau de fromages en supplément : 8€ au menu ou 10€ à la carte

SUGGESTION À LA CARTE

<i>rognons de veau au genièvre de Houle purée maison</i>	22 €
--	------



Menu petites pousses

Entrée, Plat et dessert / 25€
Plat et dessert / 20€

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,

DESSERTS AU CHOIX

Glace au choix

OU

Crêpes Nutella