



## 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 44 €

Ou A la carte

### Entrées au choix

*Lucullus de Valenciennes, Confit d'oignons, et briochette tiède  
« selon la recette de Juliette »* 16€

*Gambas croustillantes sur pointe Ibérique et son quinoa,  
croquant de légumes aux herbes folles* 16€

*Cannelloni de ris de veau sur son lit de sous-bois et sa sauce  
Jurançon* 16€

### Plats au choix

*Rognons de veau flambés au genièvre de Houle, bohémienne de  
petits légumes* 22€

*Navarin d'agneau et ses légumes comme autrefois mais  
autrement accompagné d'une pomme vapeur d'Artres* 22€

*Noisettes fondantes de lapereau au foie gras, sauce foie gras,  
girolles, purée de butternut et petits légumes* 22€

### Desserts au choix

*Coulant au chocolat, cœur chocolat noir sorbet fraise, coulis de  
fruits rouges* 11€

*Ananas rôti façon créole, glace coco et sa Farandole de fruits  
exotiques (mangue, fruits de La passion)* 11€

*Panacotta maison douceur d'Amande et sa confiture de lait,  
Tuiles craquantes aux amandes* 11€

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  
écrème d'ail 21€

Brochette de Saint Jacques et de gambas, fondant 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, pommes  
confites aux amandes, légumes d'hiver et purée maison 26€

#### Desserts au choix

Poire Belle Hélène revisitée en chaud froid 14€

Merveilleux de douceurs pralinées comme un Bonhomme  
de neige 14€

Pain perdu brioché aux sésames, glace chicorée maison, compotée  
de rubarbe au beurre salé 14€

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

#### Suggestions à la carte

Crêpes Suzette au grand Marnier 15€  
(ou +2€ au menu)

# *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*

*Crêpe Nutella*