



Carte et Menus



2 Rue de l'église
59269 Artres
Tél : 03.27.28.18.80
Hotel-lagentilhommiere.com
La.gentilhommiere@wanadoo.fr

« Menu carte » à 44 €

**Avec sélections du terroir*


Entrées au choix

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

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

*Eventail de tomate cœur de bœuf au pesto et sa burrata
accompagnée d'un sorbet basilic* 16€

Plats au choix

*Véritable Tartare aux couteaux de bœuf VBF  race à viande
pommes de terre rissolées et verdure des jardins ;
En Aller-retour snacké sur demande* 22€

*Noix de Saint Jacques et cabillaud, fondant de panais et
betterave, en acidulé sauce citronnée* 22€

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

Desserts au choix

Spéculoos maison et sa glace à la chicorée 11€

*Véritable mi-cuit Chocolat au cœur coulant, glace Chocolat
caramel beurre salé* 11€

Soupe de fruits rouges, espuma de fraises tagada 11€

Assiette de fromages en supplément : 8 € au menu, 10€ à la carte

« Menu carte » à 56 €

Entrées au choix

Foie gras de canard entier, chutney de mangue ananas et sa briochette 19€

Fraicheur de homard Breton accompagné de véritable chair et pince de crabe, petite maraichère balsamique 19€

Chaud -Froid de Saint jacques sur un lissé de carotte, fraîcheur de grenade et fruit de la passion 19€

Plats au choix

Gros Dos de cabillaud, sauce beurre blanc aux agrumes accompagné d'une poêlée de légumes croquants et sa purée maison (filet de turbot indisponible pour le moment) 28€

Carré d'agneau au parfum de Provence, jus corsé au pistou, légumes en Bayaldi et gratin Dauphinois 28€

Filet de bœuf VBF ■■ race à viande, sauce exquise aux poivres des chefs flambée au cognac, écrasé de pommes de terre, et poêlée de légumes croquants 28€

Desserts au choix

Farandole de fruits de saison, crumble et sorbets de Fruits rouges, meringue et chantilly 14€

Le Délice 3 Chocos revisité avec tout l'amour de notre Mercotte 14€

La tour de Pise suspension de Palets Craquant aux amandes, Crème légère chiboust citronnée ornée de Fruits rouges 14€

Assiette de fromages en supplément : 8 € au menu, 10€ à la carte

Suggestions à la carte :

Homard breton bleu ■■ grillé au beurre safrané, écrasé de pomme de terre 59€

Rognons de veau au genièvre de Houle, purée maison 22€

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