

# Menu automne 2023



## Les Entrées

\* L' incontournable Lucullus de Valenciennes selon la recette de Jules, Confit d'oignons, briochette tiède 19 €

\* Efeuillé de cabillaud poché, huile de curry, Soupe froide de concombre au lait de coco 16 €

Langoustines pochées dans un bouillon au gingembre, Julienne de légumes, coriandre, huile de sesame 19 €

\* Ravioles de courge et Gorgonzola, butternut confit, Velouté Albuféra à la truffe et foie gras 18 €



## Les Plats

\* Filet de bar, caviar d'aubergine à la tomate, blette, beurre de câpres 26 €

\* Suprême de pintade contisé à la sauge, jus de volaille chasseur, Purée de pommes de terre, betterave rouge 26 €

\* Pavé de lieu jaune, crème d'estragon, poireau snacké, purée de carotte blanche 26 €

Les Incontournables 32 €

Notre fameuse pièce de boeuf du boucher , « Flambé au Guéridon », Sauce au poivre, pommes de terre Charlotte sautées 31 €

Carré d'agneau rôti au four, sauce aux prunes, légumes, gratin dauphinois 24 €



## Fromage

Assiette de fromages affinés de nos régions



## Les Desserts

\* La pomme confite, sablé Breton, glace et crème à la fleur d'oranger 9 €

\* Le tout choco, crème pâtissière au chocolat noir, crumble cacao, 12 €

Glace chocolat blanc, feuillantine chocolat 13 €

## Les Incontournables

Notre célèbre crêpe Suzette au Grand Marnier, « Flambée au Guéridon » 14 €

\* Notre traditionnelle guirlande de Spéculoos, glace chicorée 12 €

*La Gentilhommière* HOTEL & RESTAURANT \*\*\*  
UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE

\* **Menu Gentilhommière à 50 €**

\* Entrée, Plat et Dessert ou Fromage  
Menu hors Boissons

Choix parmi les entrées, plats et desserts signalés d'un Astérix \*