



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

160 € TOUT COMPRIS
AVEC CHAMPAGNE ROEDERER BRUT
COLLECTION À VOLONTÉ

APÉRITIF

Cocktail maison et sa farandole d'Amuse-
Bouches Gourmand

MISE EN BOUCHE

Huîtres chaudes et son Sabayon

PREMIERE ENTRÉE

Déclinaison de nos chefs autour du Foie gras
de canard
dont la fameuse Lucullus de "Juliette"

DEUXIÈME ENTRÉE

Raviole de Lotte à la nage fumante et sa
langoustine de nos côtes beurre de
Champagne

PLAT

Filet de bœuf VBF Rossini et jus de groseille,
gratin de pommes de terre du Chef
accompagnés de girolles et sa tombée de
légumes hivernaux

DESSERT

Douceur créative de Nouvel An de nos
Pâtisseries
Café /Eau à discrétion

ACCOMPAGNEMENT
MUSICAL ET LIVE SAXO
BY MARTIN PROD
COTILLONS

MENU ENFANTS: 50 €
MENU SANS ALCOOL: 100 €



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

Menu des fêtes

le 25 Décembre 2021 et le 1er Janvier 2022 midi

MENU À 70€**

MISE EN BOUCHE D'ACCUEIL DES CHEFS

PREMIÈRE ENTRÉE

Lucullus de Valenciennes maison de « Juliette », brioche et compotée du chef

DEUXIÈME ENTRÉE

Guirlande de Saint-Jacques et lotte, beurre de Champagne, garnie de butternut fondant et légumes d'autrefois

PLAT

Chapon poché et rôti, farci aux châtaignes et écrémé au Sauterne, accompagné de ses légumes en fête et gratin dauphinois

FROMAGE*

Chèvre chaud fromagerie régionale "Delobel", rôti au miel et thym de la Gentilhommière et son effeuillage

OU DESSERT*

Nos délices de bûches de Noël

***FROMAGE ET DESSERT : 8€ SUPPLÉMENTAIRES**

****HORS BOISSONS**





La Gentilhommière HÔTEL & RESTAURANT ★★★
UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE.

*Carte de Noël et Nouvel An
le 25 Décembre 2021 et le 1er Janvier 2022 midi*

ENTRÉES

Déclinaison de nos chefs autour du foie gras de canard**, dont la fameuse
Lucullus de "Juliette" **22 €**

Cannelloni de ris de veau sur son lit de sous bois et sa sauce Jurançon
21 €

Guirlande de St-Jacques et Lotte, beurre de champagne, garnie de
butternut fondant et légumes d'autrefois **22 €**

PLATS

Filet de boeuf VBF (France) Rossini et jus de groseilles, gratin de pommes
de terre du chef, accompagné de girolles et sa tombée de légumes
hivernaux. **35 €**

Filet de sole au beurre blanc safrané, poêlée hivernale et son gratin
maison **35 €**

Coeur de ris de veau flambé au Cognac, sauce aux truffes et sa poêlée de
légumes, purée maison **36 €**

FROMAGE

Chèvre chaud (fromagerie régionale Delobel), rôti au miel et thym de la
Gentilhommière et son effeuillage. **12 €**

DESSERTS

Nos Délices de bûches de Noël. **15 €**

Merveilleux de douceur pralinée, revisité comme un bonhomme de neige.
14 €