

*Vous vous invitons à découvrir
nos différents menus proposés
pour votre évènement*

NOUS RESTONS À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:



03.27.28.18.80



contact@gentilhommiere.best

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

2 rue de l'église
59269 ARTRES

www.hotel-lagentilhommiere.com

Menu dégustation à 78€

1 coupe de champagne par convive
3 amuse-bouches

1 Entrée au choix

Lucullus de Valenciennes maison, confiture d'oignons et briochette tiède.

Enrubanné de saumon au tartare d'avocats, tomates, crevettes, tandoori au citron vert.

La grosse raviole de lotte sur une crème de langoustines et fondue de poireaux.

1 Plat au choix

Suprême de pintade aux petits fruits rouges sur un strudel aux champignons des bois.

Craquant de canard désossé en feuille de brick, printanière de légumes, sauce à l'orange.

Dos de cabillaud écrémé au basilic, fondue de Roma, légumes croquants, purée maison.

1 Fromage au choix

Servi avec son Mesclun de salade,
2 fromages AOC

Spécialité fromagère (suppl 3€/pers)

1 Dessert au choix

Large palette de choix de gâteaux et
de choux.

Notre nouveauté : "LE NUMBER CAKE"

Forfait boisson repas 15€ par convive

Eau plate, pétillante, soft, café et sélection de vins blancs, rouges et rosés,
un large choix dans notre gamme



Pour les spécificités alimentaires, une alternative vous sera proposée

Le prix de ce menu comprend une amplitude de 6H. Au delà, vous serez facturé 160 € par heure supplémentaire.

De 2 heures à 4 heures du matin, vous serez facturé à 240€ par heure supplémentaire.

Menu Gourmet à 83€

1 coupe de champagne par convive

3 amuse-bouches

1 Entrée au choix

Brochette de lotte et gambas ou Saint-Jacques au beurre d'agrumes sur une fondue de poireaux

Raviole de saumon, ricotta épinard, sauce beurre blanc citronnée

Lucullus de Valenciennes, confiture d'oignons et briochette tiède

1 Plat au choix

Cœur de faux filet de race VBF, sauce choron, purée aux truffes, légumes de saison

Dos de cabillaud à la normande, petits légumes de saison et grenailles sautées

Souris d'agneau cuisson sept heures confit dans son jus de romarin, gratin dauphinois

1 Fromage au choix

Servi avec son Mesclun de salade,
2 fromages AOC

Spécialité fromagère (suppl 3€/pers)

1 Dessert au choix

Large palette de choix de gâteaux et
de choux.

Notre nouveauté : "LE NUMBER CAKE"

Forfait boisson repas 15€ par convive

Eau plate, pétillante, soft, café et sélection de vins blancs, rouges et rosés,
un large choix dans notre gamme



Pour les spécificités alimentaires, une alternative vous sera proposée

Le prix de ce menu comprend une amplitude de 6H. Au delà, vous serez facturé 160 € par heure supplémentaire.

De 2 heures à 4 heures du matin, vous serez facturé à 240€ par heure supplémentaire.

Menu Prestige à 88€

1 coupe de champagne par convive

3 amuse-bouches

1 Entrée au choix

Lucullus de Valenciennes, confiture d'oignon et briochette tiède.

Normande de langoustines pleurote et écrémé de champignons.

Noix de Saint Jacques dorées et gambas à l'échalote confite sur crème de petits pois.

1 Plat au choix

Filet de bœuf race VBF, sauce au poivre ou à la truffe, explosion de légumes aux couleurs du temps, petites grenailles.

Noisettes de veau à la crème de porto linguines fraîches aux amandes et tomates séchées.

Filet de turbot émulsion à la truffe, légumes en fête et son gratin de pomme de terre.

1 Fromage au choix

Servi avec son Mesclun de salade,
2 fromages AOC

Spécialité fromagère (suppl 3€/pers)

1 Dessert au choix

Large palette de choix de gâteaux et
de choux.

Notre nouveauté : "LE NUMBER CAKE"

Forfait boisson repas 15€ par convive

Eau plate, pétillante, soft, café et sélection de vins blancs, rouges et rosés,
un large choix dans notre gamme

Pour les spécificités alimentaires, une alternative vous sera proposée

Le prix de ce menu comprend une amplitude de 6H. Au delà, vous serez facturé 160 € par heure supplémentaire.
De 2 heures à 4 heures du matin, vous serez facturé à 240€ par heure supplémentaire.

