



## 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

SOIRÉE DANSANTE  
ANIMÉE PAR L'ÉQUIPE  
MARTIN PROD ET  
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 €**