

# Menu de Noël

LUNDI 25 DÉCEMBRE 2023

Menu à 75 euros avec l'entrée 1 (hors boissons)

Menu à 89 euros avec 2 entrées (hors boissons)

Bouchées apéritives

## MISE EN BOUCHE



Le fameux tartare de veau à la truffe de Pascal Coulon

## ENTRÉE 1

Lucullus de Valenciennes selon la recette de "Jules", confit d'oignon, briochette tiède

## ENTRÉE 2

Création originale d'une raviole de homard, Légumes mitonnés, estragon, bisque de homard

## PLAT

Filet de turbot, mousseline de noix de Saint-Jacques, choux fleur, notre fameuse purée maison, crème Dieppoise

Ou

Chapon en croute, duxelles de champignons, foie gras, épinards, purée de céleri à la truffe, châtaignes, jus corsé

## FROMAGE

Tomme de Cambrai, confit de pomme, chips de pain d'épices



## DESSERT

Notre surprise autour de la bûche de Noël accompagnée d'une petite bulle

# MENU

LG

## Saint Sylvestre 2023

169 EUROS TOUT COMPRIS

DEUX AMBIANCES

RESTAURANT LOUNGE AU COIN DU FEU

SOIRÉE DANSANTE ET COTILLONS

Champagne Roederer Brut Collection à volonté et sélection de vins



### APÉRITIF

Cocktail maison et ses bouchées apéritives

### MISE EN BOUCHE

Étuvée des brumes marines, lissé de fenouil

### ENTRÉE 1

Duo de Lucullus de Valenciennes, recette de "Jules", son confit d'oignons, feuille à feuille de foie gras et potager hivernal, briochette tiède

### ENTRÉE 2

Cannelloni à la véritable chair de crabe et pince décortiquée, coriandre et courgette, crème de crustacés, salade d'herbes

### PLAT

Filet de bœuf race à viande VBF, mille-feuille de pommes de terre, sauce Périgueux

### DESSERT

Douceur créative de nouvel an autour du chocolat

Café, eaux et softs à discrétion

La Gentilhommière RESTAURANT \*\*\*  
UNE PARENTÈSE ENTRE DEUX MONDES

"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION"