

La Gentilhommière

HÔTEL & RESTAURANT ★★★★★
UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE

Menu Gentilhommière 45 €

Les Entrées

Cœuf cocotte au Maroilles,
cœur fondant et parfum du terroir

Ou

Éventail de tomates de couleur
au pesto maison et sa burrata

Les Plats

Onglet de bœuf à l'échalote

Ou

Filet de lieu jaune
et sa poêlée de légumes

Les Desserts

Pain perdu de Tonton
et sa glace chocolat blanc

Ou

Véritable mi-cuit au chocolat,
cœur coulant et son sorbet framboise

AUTOMNE

La Gentilhommière

HÔTEL & RESTAURANT ★★★★★
UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE

Les incontournables à la carte

Les Entrées

Croustillant d'escargots, crème d'ail, persil et champignons des bois	12 €
L'incontournable Lucullus de Valenciennes selon la recette de JULES, confit d'oignons, briochette tiède	19 €
Cœuf cocotte au Maroilles, cœur fondant et parfum du terroir	12 €
Ravioles de Saint-Jacques, crème de langoustine et poireaux	19 €
Éventail de tomates de couleur au pesto maison et sa burrata	14 €

Les Plats

Cœur de faux-filet race à viande  flambé au guéridon au poivre ou au maroilles	32 €
Chirashi de saumon avec son domino d'avocat et légumes croquants	26 €
Rognon de veau flambé au Genièvre de Houille, sauce Porto	25 €
Craquant de canard aux fruits rouges et son strudel de champignons	28 €
Filet mignon de porc à l'Avesnoise	20 €

Garniture au choix

Frites fraîches • Purée de pommes de terre maison • Légumes de saison

Les Desserts

Notre crêpe Suzette au Grand Marnier, « Flambée au Guéridon »	16 €
Véritable mi-cuit au chocolat, cœur coulant et sa glace	14 €
La traditionnelle guirlande de spéculoos et sa glace chicorée maison	14 €
Farandole de fruits exotiques et sorbet aux fruits de la passion	15 €
Brie chaud ou chèvre chaud au romarin, croustillant de feuille de brick	12 €

AUTOMNE