

Menu Gentilhomme 50€

Entrée, Plat et Dessert (Menu hors Boissons)

Les Entrées

L' incontournable Lucullus de Valenciennes selon la recette de **JULES**, Confit d'oignons, briochette tiède 19€

Tartare d'avocat et melon avec sa couronne de gambas décortiquées 16€

Eventail de tomate de couleur au pesto maison et sa burrata 16€

Les Plats

Chirashi de saumon avec son domino d'avocat et légumes croquants 26€

Craquant de canard aux fruits rouges et son strudel de champignons 28€

Travers de porc de 7 heures, sauce barbecue de notre cowboy David, pommes de terre risolées, légumes de saison 28€

Les Desserts

Farandole de fruits exotiques, crumble et sorbet aux fruits de la passion 14€

Véritable mi-cuit au chocolat, coeur coulant et sa glace au chocolat blanc maison 14€

Notre traditionnelle guirlande de spéculoos et sa glace chicorée maison 14€

*Sauces au choix : Gribiche, Maroilles et poivre

Les Incontournables à la carte

Les Entrées

Brochette de gambas et Saint Jacques au beurre d'agrumes sur son lit du potager 19€

Duo de ravioles de lotte et son émulsion de homard, sur sa fondue de poireaux 19€

Les Plats

Filet de turbot sauce au basilic, tian de légumes et notre fameuse purée de Tata 30€

Coeur de faux filet race à viande  flambée au guéridon au poivre , légumes du soleil, gratin dauphinois 32€

Rognon de veau au Genièvre de Houle, légumes, notre purée en écrasé de pommes de terre 25€

Les Desserts

Notre célèbre crêpe Suzette au Grand Marnier, « Flambée au Guéridon » 16€

La Gentilhomme HOTEL & RESTAURANT ***
UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE