



Bienvenue au Restaurant « *La Gentilhordière* »

Cuisine entièrement « *Fait Maison* »

Nos labels « *Maître Restaurateur* »
et membre du « *Collège Culinaire de France* »
vous assurent la qualité et la fraîcheur de tous nos
produits.

Tous nos Poissons sont certifiés :
« *Pêche de ligne* » et/ou Sauvages et/ou BIO

Pain BIO fait à l'ancienne Boulangerie L'Ami du Pain
(*Pétrissage manuel, cuisson four à bois*)

Envie de faire (re)découvrir notre établissement à vos proches,
Offrez un Bon Cadeau et faites partager votre expérience
(*Renseignements auprès de la Réception*)

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment chez nous



La Carte



Les Entrées

LE PIGEON : suprême de pigeon farci, lait de noisette,
maïs et œuf de caille fumé 21.50€

LE POULPE : en salade, crème aux herbes fraîches,
granité à l'aneth et caviar de Gironde 19.50€

LE FOIE GRAS : mi-cuit et aromatisé au Beaujolais blanc,
crème de foin, sorbet aux groseilles et baies roses 22.50€

Côté Végétarien

Laissez-vous tenter par une entrée élaborée
par notre chef 18.50€



Les Plats

LA SAINT JACQUES : noix desaint jacques, courge, émulsion
de moules à l'estragon et veau croustillant 29.50€

LE POISSON SAUVAGE : selon arrivage, carotte à l'orange et
vinaigrette au miel et gingembre 29.50€

LA PLUMA DE PATA NEGRA : pluma, cèpes, coulis
d'épinard et jus réduit 27.50€

LE BOEUF : filet de charolais, condiment céleri à
la moutarde, morille blanche 32.50€

Côté Végétarien

Laissez-vous tenter par un plat élaboré
par notre chef 26.50€



Les Fromages

Assortiment de Fromages Affinés	7.50€
Fromage Blanc <i>(Nature, crème ou coulis de fruits)</i>	6.50€
Fromage Travaillé du Moment	9.50€

Les Desserts

LE COING : en texture, crème brûlée à la citronnelle, framboise fraîche et crème glacée au gingembre	15.00€
LA POIRE : poire pochée, ganache dulcèe au réglisse, tuile noisette et sorbet cacao au piment d'Espelette	15.00€
MI-FIGUE MI-RAISIN : chocolat à la fleur de sel, gel de bergamote, glace au miel de châtaignier, figue fraîche et mousse de raisin	15.00€



Les Menus



Menu Gourmand

49.00€

Mise en bouche

Entrée

Plat

Prédessert

Dessert

Composez votre menu
en choisissant dans notre carte



Menu Très Gourmand

70.00€

Une suite de surprises
proposées par le Chef

Laissez-vous guider et découvrez
toutes les saveurs de notre cuisine

Menu décliné en 7 services
Servi pour l'ensemble des convives

Menu proposé avec un accord mets et vins
en concertation avec notre Maître d'Hôtel

100.00€



Vous souhaitez organiser une réception
privée ou professionnelle ?

Mariage, baptême, Séminaire,
Dîner d'affaires, etc...

Découvrez nos formules « tout inclus »
en vous renseignant directement
auprès de la réception