



  
GEORGES

*Carte du déjeuner le Georges printemps 2025  
Christophe Vaillard, Nicolas Duclos, Jérôme Bellegueille,  
Quentin Rivasseau, Paul Depreux et moi-même ainsi que toute l'équipe  
vous invitons à un moment de partage et de convivialité ...*

*Thomas Parnaud*

## *Menu Intemporel 98 euros*

### *Menu Impromptu 65€*

Entrée, plat, dessert,  
composés par le chef.

*ou 52€*

Entrée et Plat  
*ou*  
Plat et Dessert  
composés par le chef.

**Oeuf de poule Bio,**  
*A la Chartres. (22 euros)*

**Brochet du Perche,**  
*Champignon brun d'Eure-et-Loir, garum de Tours. (32 euros)*

**Agneau de Mr. Lorin,**  
*Asperge verte bio, ail noir, caméline. (42 euros)*

**Soufflé au Grand Marnier,**  
*Cuvée du centenaire, feuilles de Bigaradier. (19 euros)*

*ou*  
**Soufflé chocolat Grand Cru Mangaro 71%**  
**Chartreuse jaune,**  
*Vanille intense de la Martinique,  
fèves de cacao du Très Hombres. (19 euros)*

## *Menu Empreinte 126 euros*

**Morille, escargot de Véronique Paysan,**  
*Ail des ours, lard gras. (32 euros)*

**Truite de Mr. Vasseur,**  
*Epinard, sabayon au beurre fumé, oeuf de truite,  
feuilles de yuzu du Japon. (42 euros)*

**Poulette de Racan,**  
*Endive de pleine terre,  
kumquat, sarrasin soufflé. (46 euros)*

**Pamplemousse du Père Mabol,**  
*Céleri branche, feuilles de tagette. (17 euros)*

*Le chef vous propose également en suggestion :*

*Jeune gastronome (-12 ans)  
39 euros*

Amuse-bouche, plat, dessert  
au choix dans la carte.

**Langoustine Royale triple zéro au naturel,**  
*Sabayon au beurre fumé, sarrasin. (75 euros)*

**Côte de Veau du Ségala,**  
*Grand Monarque (≈ 600gr), asperge verte, ail noir,  
jus de veau au café Grand Cru "Excelso". (120 euros pour deux personnes)*

*Les fromages de Marc Janin  
MOF affineur 2015 en clin d'œil  
aux origines jurassiennes de  
Christophe.  
19 euros*

*Tous nos plats sont disponibles à la carte (\*euros).*

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris.  
Liste des allergènes et origines des viandes à disposition.

Menus proposés au déjeuner



  
GEORGES

*Carte du dîner le Georges printemps 2025  
Christophe Vaillard, Nicolas Duclos, Jérôme Bellegueille,  
Quentin Rivasseau, Paul Depreux et moi-même ainsi que toute l'équipe  
vous invitons à un moment de partage et de convivialité ...*

*Thomas Parnaud*

## *Menu Intemporel 98 euros*

### **Œuf de poule Bio,**

*A la Chartres. (22 euros)*

### **Brochet du Perche,**

*Champignon brun d'Eure-et-Loir, garum de Tours.  
(32 euros)*

### **Agneau de Mr. Lorin,**

*Asperge verte bio, ail noir, caméline. (42 euros)*

### **Soufflé au Grand Marnier,**

*Cuvée du centenaire, feuilles de Bigaradier. (19 euros)  
ou*

### **Soufflé chocolat Grand Cru Mangaro 71%**

#### **Chartreuse jaune,**

*Vanille intense de la Martinique,  
fèves de cacao du Très Hombres. (19 euros)*

## *Menu Empreinte 126 euros*

### **Morille, escargot de Véronique Paysan,**

*Ail des ours, lard gras. (32 euros)*

### **Truite de Mr. Vasseur,**

*Epinard, sabayon au beurre fumé, œuf de truite,  
feuilles de yuzu du Japon. (42 euros)*

### **Poulette de Racan,**

*Endive de pleine terre,  
kumquat, sarrasin soufflé. (46 euros)*

### **Pamplemousse du Père Mabol,**

*Céleri branche, feuilles de tagette. (17 euros)*

## *Menu Des Agapes 155 euros*

*Menu proposé pour l'ensemble des convives.*

### **Silure Ikéjimité,**

*Caviar osciètre de Sologne, spiruline. (75 euros)*

### **Black bass de Mr. Vasseur au naturel,**

*Limequat fermenté, mousseline au beurre fumé. (36 euros)*

### **Morille, escargot de Véronique Paysan,**

*Ail des ours, lard gras. (32 euros)*

### **Brochet du Perche,**

*Champignon brun d'Eure-et-Loir, garum de Tours. (32 euros)*

### **Poulette de Racan,**

*Endive de pleine terre, kumquat, sarrasin soufflé. (46 euros)*

### **Vacherin carotte orange,**

*Vanille de la Martinique, huile d'olive fruité verte  
du village de mon enfance Leucate. (19 euros)*

## *Le chef vous propose également en suggestion :*

### *Jeune gastronome (-12 ans)*

*39 euros*

Amuse-bouche, plat, dessert

au choix dans la carte.

### **Langoustine Royale triple zéro au naturel,**

*Sabayon au beurre fumé, sarrasin. (75 euros)*

### **Côte de Veau du Ségala,**

*Grand Monarque (≈ 600gr), asperge verte, ail noir,  
jus de veau au café Grand Cru « Excelso » (120 euros pour deux personnes)*

*Les fromages de Marc Janin  
MOF affineur 2015 en clin d'œil  
aux origines jurassiennes de*

*Christophe.*

*19 euros*

## *Tous nos plats sont disponibles à la carte (\*euros).*

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris.  
Liste des allergènes et origines des viandes à disposition. Menus proposés au dîner