




GEORGES

Carte Georges de l'hiver 2024

*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
Impromptu 65€**

Entrée, plat, dessert,
composés par le chef.

ou 52€

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

Menu Intemporel 98 euros

Retour de chasse

Menu proposé pour l'ensemble de la table.
(Avec Truffe noire *Mélanosporum* 130 euros)

Pâté en croûte à la Chartres,

Aux trois plumes, cassis fermenté. (26 euros)

Chevreuril de nos forêts,

*En carpaccio, risoni de sarrasin et cèpes,
bouillon d'un pot-au-feu et bois d'Inde. (38 euros)*

Pithiviers de colvert de Sologne,

Foie gras du Perche, salade truffée. (52 euros)

Soufflé au Grand Marnier,

*Cuvée du centenaire, douceur de Tante Léonie,
gourmandise de Marcel Proust. (19 euros)*

Menu Empreinte 126 euros

Menu proposé pour l'ensemble de la table.
(Avec Truffe noire *Mélanosporum* 160 euros)

Rata Beauceron,

*A la Truffe noire *Mélanosporum*. (32 euros)*

Sandre de Mr. Vasseur,

*En écailles croustillantes,
pochouse au Bourgueil « Secret de famille » (52 euros)*

Pigeonneau de Racan en croûte de pain,

Petit épeautre, jus au pain de seigle. (46 euros)

Chocolat Grand Cru Bio 71% cacao,

Plantation Mangaro (Madagascar), sarrasin. (19 euros)

ou

Baba au rhum du Très Hombres

distillerie « La Favorite »,

Agrumes, crème à la vanille de la Martinique. (18 euros)

Le chef vous propose également en suggestion :

La Truffe noire *Mélanosporum*,

Sublime produit de saison, râpée devant vous sur le plat de votre choix. (Supp. 10€)

Langoustine Royale triple zéro au naturel,

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

Côte de Veau du Ségala,

*Grand Monarque (≈ 600gr), pomme purée truffée, jus de veau au café.
(120 euros pour deux personnes)*

Homard bleu du Cotentin entier,

Décliné en trois services. (140 euros)

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

**Jeune gastronome (-12 ans)
39 euros**

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

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

Menu Intemporel 98 euros

Retour de chasse

Menu proposé pour l'ensemble de la table.
(Avec Truffe noire Mélanosporum 130 euros)

Pâté en croûte à la Chartres,

Aux trois plumes, cassis fermenté. (26 euros)

Chevreuril de nos forêts,

En carpaccio, risoni de sarrasin et cèpes,
bouillon d'un pot-au-feu et bois d'Inde. (38 euros)

Pithiviers de colvert de Sologne,

Foie gras du Perche, salade truffée. (52 euros)

Soufflé au Grand Marnier,

Cuvée du centenaire, douceur de Tante Léonie,
gourmandise de Marcel Proust. (19 euros)

Menu Empreinte 126 euros

Menu proposé pour l'ensemble de la table.
(Avec Truffe noire Mélanosporum 160 euros)

Rata Beauceron,

A la Truffe noire Mélanosporum. (32 euros)

Sandre de Mr. Vasseur,

En écailles croustillantes,
pochouse au Bourgueil « Secret de famille » (52 euros)

Pigeonneau de Racan en croûte de pain,

Petit épeautre, jus au pain de seigle. (46 euros)

Chocolat Grand Cru Bio 71% cacao,

Plantation Mangaro (Madagascar), sarrasin. (19 euros)

ou

Baba au rhum du Très Hombres

distillerie « La Favorite »,

Agrumes, crème à la vanille de la Martinique. (18 euros)

Menu « Des Agapes » 155 euros

Menu proposé pour l'ensemble de la table.
(Avec Truffe noire Mélanosporum 195 euros)

Silure Ikéjimité,

Caviar osciètre de Sologne, spiruline. (75 euros)

Biscuit de brochet,

Petit paris fermentés, garum de Tours. (36 euros)

Saint-Jacques de Grand Camp-Maisy,

Betteraves de Beauce fermentées à la vanille. (57 euros)

Sandre de Mr. Vasseur,

En écailles croustillantes,
pochouse au Bourgueil « Secret de famille ». (52 euros)

Pithiviers de colvert de Sologne,

Foie gras du Perche, salade truffée. (52 euros)

Chocolat Grand Cru Bio 71% cacao,

Plantation Mangaro (Madagascar), sarrasin. (19 euros)

Le chef vous propose également en suggestion :

La Truffe noire Mélanosporum,

Sublime produit de saison, râpée devant vous sur le plat de votre choix. (Supp. 10€)

Langoustine Royale triple zéro au naturel,

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

Côte de Veau du Ségala,

Grand Monarque (≈ 600gr), pomme purée truffée, jus de veau au café.
(120 euros pour deux personnes)

Homard bleu du Cotentin entier,

Décliné en trois services. (140 euros)

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

Jeune gastronome (-12 ans)
39 euros

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

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