




GEORGES

*Carte du déjeuner le Georges hiver 2025
Christophe Vuillard, 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
(Avec Truffe noire Mélanosporum 130 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)*

Poulette de Racan,
Endives de pleine terre. (46 euros)

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

Menu Empreinte 126 euros
(Avec Truffe noire Mélanosporum 160 euros)

Jeunes poireaux du potager,
Vinaigrette à la truffe noire, mousseline au beurre fumé. (24 euros)

Saint-Jacques de Grand Camp-Maisy,
Betteraves de Beauce fermentées à la vanille. (46 euros)

Pigeonneau de Racan en croûte de pain,
Petit épeautre, jus au pain de seigle. (46 euros)

Chocolat au lait Grand Cru Bio 50% cacao,
*Plantation Mangaro (Madagascar), brioche perdue,
bois d'Inde. (19 euros)*

ou
Citron jaune du Père Mabol,
Du fruit à la feuille et citron caviar. (18 euros)

Le chef vous propose également en suggestion :

Jeune gastronome (-12 ans)
39 euros

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

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)*

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 hiver 2025

*Christophe Vuillard, 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
(Avec Truffe noire *Mélanosporum* 130 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)

Poulette de Racan,
Endives de pleine terre. (46 euros)

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

Menu Empreinte 126 euros
(Avec Truffe noire *Mélanosporum* 160 euros)

Jeunes poireaux du potager,
Vinaigrette à la truffe noire,
mousseline au beurre fumé. (24 euros)

Saint-Jacques de Grand Camp-Maisy,
Betteraves de Beauce fermentées à la vanille. (46 euros)

Pigeonneau de Racan en croûte de pain,
Petit épeautre, jus au pain de seigle. (46 euros)

Chocolat au lait Grand Cru Bio 50% cacao,
Plantation Mangaro (Madagascar), brioche perdue,
bois d'Inde. (19 euros)

ou

Citron jaune du Père Mabol,
Du fruit à la feuille et citron caviar. (18 euros)

Menu « Des Agapes » 155 euros
Menu proposé pour l'ensemble de la table.
(Avec Truffe noire *Mélanosporum* 195 euros)
Ce menu est disponible jusqu'à 21h.

Silure Ikéjilé,
Caviar osciètre de Sologne, spiruline. (75 euros)

Black bass de Mr. Vasseur au naturel,
Limequat fermenté, mousseline au beurre fumé. (36 euros)

Saint-Jacques de Grand Camp-Maisy,
Betteraves de Beauce fermentées à la vanille. (46 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)

Citron jaune du Père Mabol,
Du fruit à la feuille et citron caviar. (18 euros)

Le chef vous propose également en suggestion :

Jeune gastronome (-12 ans)
39 euros

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

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)

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