



Le chef Laurent Clément et Nicolas Mendes se réjouissent de vous faire découvrir leur cuisine hivernale.

Christophe Vuillard et Arnaud Sablin Maître d'hôtel

Nicolas Duclos Sommelier

Toute l'équipe vous souhaite de passer un agréable moment

Carte Hivernale 2012



Menu à 51 euros TTC

«au choix : 1 entrée, 1 plat principal, 1 dessert, boissons non comprises »

Mise en bouche : un légume du marché / 4 saveurs

Le foie gras de canard

Mi-cuit à la gelée de vin chaud / croustillant pain d'épices / royale de chutney et velouté de cerfeuil tubéreux

Ou

Le maquereau

En gelée de court bouillon au vin blanc condiment savora / raifort. Marine / gelée d'oignon rouge / glace moutarde

Le cabillaud

Poêlé, risotto de calamar et coquillage / bouillon de champignons parfumés au citron et gingembre. Céviche de cabillaud

Ou

La volaille de Didier Grandvillain / Truffe indicum

Suprême truffé sous la peau, cannelloni artichaut / foie gras.

La cuisse sauce gribiche / poireaux

Le soufflé chaud

Au Grand Marnier, tradition des pâtisseries du Grand Monarque

Ou

Le Caraïbe

Croustifondant caraïbe, ganache Manjari et son sorbet lait-passion

Ou

La Poire

Poire rôtie au caramel, parfait glacé vanille et sa sauce chocolat



Terroir et plats de tradition by Georges

Menu à 59 euros TTC, boissons non comprises

Mise en bouche

Le pantin spécialité de Chartres

Petit pâté en croûte au foie gras de canard

L'œuf des Petites Guignières

Cuit en basse température / escargots / tartine de jambon Iberico

La côte de veau Grand Monarque

A la manière de Curnonsky / purée souple et jus court

Le Mont-blanc

Crème de marron, crème brûlée à l'orange caramélisée et ses sphères croustillantes

Au fil des saisons etc...

« Georges fête la Saint Jacques »

Menu dégustation à 90 euros TTC

(Boissons non comprises)

Au fil des saisons, Laurent Clément et Nicolas Mendes vous font découvrir leurs trouvailles du marché dans un menu pour Elle et pour Lui en cinq actes gourmands

Pour l'ensemble des convives

**Au fil des saisons etc...**

« Georges fête la Saint Jacques »

**Menu dégustation à 90 euros TTC
(Boissons non comprises)****Mise en bouche**

Un légume du marché en 4 saveurs

En carpaccio

Fenouil / citron caviar / vanille

En papillote

Bouillon thaïe / coco / shimeji

Pierrade

Gingembre confit / condiment mangue verte / citronnelle

En coque

Jus de pomme / châtaigne d'eau / potimarron

Snackée

Ecrasé de rattes / haddock fumé

Fromage

La freyssinette

Flambée par nos soins, crème glacée banane- citron vert

L'île flottante

Revisité café citronnelle



La carte By Georges

Mise en bouche : un légume du marché en 4 saveurs

Entrées

- Le saumon d'Ecosse** 24
 Mi-cuit à la parisienne / mariné façon «gravelax», mini blinis / crème de raifort à l'aneth / tobikko
- La langoustine** 36
 Pochée au thé fumé / gelée de concombre / borage cress, frite au riz soufflé / panko, émulsion pomme verte / wasabi
- Le homard** 33
 La queue aux haricots tarbais / aïoli gingembre, barbajuans d'articulation / betterave et crème de truffe

Poissons

- La Saint Jacques d'Erquy** 34
 Snackées, risotto de pommes de terre et colrave / bouillon de choux fleur. Tarte fine de Saint Jacques / vinaigrette ponzu
- Le bar** 36
 Cuit à la vapeur de feuille de cerisier / langue d'oursin / mini poireaux en carpaccio / fenouil / citron caviar / tofu
- La lotte** 35
 Piqué au jambon Iberico / croûte d'olive noire / raviole à ricotta, jus de volaille sauce soja, tempura de poivrade

Viandes

- L'agneau d'Eure et Loir** 38
 La selle, viennoise de piment d'espelette / ail noir d'Aomori. Le filet en brochette, l'épaule en navarin
- Le veau** 35
 Façon « orloff » / compressé d'endive, tarte friande / ris de veau / roquette
- Le bœuf** 38
 Le filet façon « rossini », sauce périgeux / cristallines de pommes de terre. Le paleron en bouillon truffé / raviole de foie gras

Fromages affinés par notre fromager affineur « Ammeux » 8.5



Mickael et Lise vous proposent Délices et Gourmandises

DE TRADITION FRANCAISE

La spécialité du Grand Monarque

13

Le soufflé chaud au Grand Marnier, tradition des pâtisseries du Grand Monarque

Tartelette au chocolat

11

Sablé breton aux billes croquantes, ganache au chocolat Grand Cru Araguani, crème namelaka et son sorbet chocolat

AUX CHOCOLATS GRAND CRU

L'Alpaco

15

Mandarine confite à la liqueur de cacao, sphère composée de son crèmeux et sa mousse Alpaco, gelée et son parfait glacée mandarine

AUX FRUITS DE SAISON

La pomme

13

Rôtie au sirop d'hibiscus, parfait glacé vanille et son écume citron vert