

Le Chef Thomas Parnaud, vous invite à découvrir ses créations.


GEORGES

Les Menus

Découverte

Amuse-bouche ~ Entrée ~ Plat ~ Dessert, composés par le chef.

57€

Jeune gastronome (-12ans)

Amuse-bouche ~ Plat ~ Dessert et une boisson.

25€

Sensation

Amuse-bouche ~ Entrée ~ Poisson ~ Viande ~ Pré-Dessert ~ Dessert.

Faites votre choix parmi les plats de la carte.

Les plats indiqués d'une étoile* sont conseillés par le Chef pour une dégustation harmonieuse.

78€

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



Les Entrées

- *Les asperges blanches bio de Frédéric Poupard** 29€
Ferme de Langevine, à Longue-Jumelles
Naturalité, terreau végétal d'olives noires et noisettes, purée d'oignons doux des Cévennes, soupe froide d'asperges.
- Les morilles et escargots de madame Véronique Paysant,** 32€
Ferme des Marnières, Tillières-sur-Avre
Farcies aux escargots, ail des ours en textures de chez Nathalie Bastelica
et vin jaune.
- Les cuisses de grenouilles fraîches, françaises et d'ailleurs** 38€
sélectionnées par monsieur Genet, notre fournisseur
d'écrevisses
Sautées à la livèche de chez Nathalie Bastelica, kumquat et ail noir de la vallée des Deux Sources.

La Carte

- La côte de veau Grand Monarque, de l'Aveyron** 82€
et du Ségala label rouge (pour 2 à la carte)
En croûte de Champignons de Paris et Comté fruité de chez Marc Jamin MOF 2015, compotée d'échalotes au Porto rouge. Naturalité d'asperges vertes bio du Val de Loire (Ferme Langevine) jus truffé.
- La canette de Barbarie de la ferme de la Belvinière** 39€
Le filet cuit lentement, croustillant des cuisses aux senteurs de Martinique. Bonbon d'abats au poivre de Java, sauce au miel de Chartres, fleurs de printemps aux épices Massale du marché de Fort-de-France.
- *L'agneau de monsieur Lorin à Moutiers-au-Perche**
(en 2 services) 42€
1^{er} Service : Le ris confit au thym, ma version du petits pois à la française.
2^{ème} Service : La selle roulée aux herbes fraîches, pois cassés à la menthe et framboises des jardins de Cyprien à Jouy. Jus au vinaigre balsamique de grenache rouge Bellota Bellota.

La Terre

Poissons et Crustacés

Le Homard du Cotentin armement « Le Téméraire » 89€
à Cherbourg (en 3 services) (15€ de sup. sur le menu sensation par pers.)

1^{er} Service : Les pinces en salpicon et sucrose vinaigrette retour de voyage
« sur île qui m'a vu naître », à l'orange et vanille Martinique du Robert.

2^{ème} Service : Les coudes comme un petit chou farci au poivre Timut et vin jaune.

3^{ème} Service : La queue grillée au barbecue, en transparence de lard noir de Bigorre.
Naturalité de carottes des Jardins d'Imbermais rafraîchie au gingembre, jus de têtes au vin rouge et poivre Malabar.

***Le sandre sauvage, pêché dans les gravières de la Vallée de la Seine à Vetheuil, par le dernier pêcheur professionnel d'Ile de France, Yann Bertholot** 41€

Rôti au beurre de thym, embeurré de blettes de la Vallée des Deux Sources au citron confit. Jus de moules de nos côtes au safran de Samuel Smet, Ferme de Badonville, Millésime 2018.

Les Fromages

Sélection de fromages affinés de nos terroirs 15€

Les Douceurs de Jérôme Belleguette

***L'intemporel** 16€
Le Soufflé au Grand Marnier cuvée centenaire.

La tentation 18€
Le baba au rhum, ganache montée passion gingembre, sorbet ananas Victoria. Cannelle du marché de Fort-de-France.

La séduction 19€
Le chocolat Grand Cru Goosto 75% cacao Grand Monarque comme un royal, crème glacée noisettes grillées. Cacao Martinique.