

Carte Le Georges Automne 2021

Christophe Vuillard, Nicolas Duclos, Jérôme Bellegueille et moi-même

ainsi que toute l'équipe,

Vous invite à un moment de partage et convivialité...

Thomas Parnaud

Menu Empreinte 82€

(120€ avec la Truffe blanche d'Alba)

Courge sucrine du Berry au naturel, Noisettes et graines de courge, truffe blanche d'Alba.

Sandre Ikéjímé, confit au tamarin et miso blanc, moules et safran de Smet. Brocolis, poivre de Penja.

Lapin du Bois Rouvray, hommage à ma grand-mère maternelle, travaillé entièrement, châtaignes/cèpes et ail noir/pommes de terre à la Chartres, sauce Élise.

Chocolat Grand cru Goosto 70%, trompette de la mort, noisettes et persil, vieux Banyuls.

Menu Intemporel 89€

(130€ avec la Truffe blanche d'Alba)

Œuf de poule Bio à la Chartres, foie gras et caviar rare d'Aquitaine.

Rouget Barbet, céleri Monarch à l'amaretto et café, jus de rouget lié au foie.

Pithiviers salé de colvert de Sologne et foie gras, persil tubéreux, bonbon des cuisses à la cire d'abeille, jus Apicius au poivre Jamaïque.

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée du centenaire, Douceur de Tante Léonie et gourmandise de Marcel Proust.


GEORGES

Menu Partition Homard du Cotentin 124€

(Pour l'ensemble des convives)
(169€ avec la Truffe blanche d'Alba)

Salpicon des coudes et shitaké d'Eure-et-Loir, petit épeautre fermenté comme un gruau.
Bouillon de carcasses rafraîchi au Bortsch de Beauce et chou-fleur.

Première pince en mayonnaise à la coriandre, citron caviar et caviar rare d'Aquitaine. Chou-fleur dans l'esprit d'un taboulé.

Seconde rôtie au naturel, chou-fleur au curcuma, sauce coraline au Savennières.

Queue grillée aux aiguilles de sapin ravigoté au poivre Malabar, en transparence de lard de Bigorre. Chou-fleur cardinalisé.

Sainte Maure de Touraine oignon brûlé et poire tapée, salades d'herbes.

Figue rôtie au miel de forêt en feuille de figuier, amandes et arlette caramélisée.

Chocolat Grand cru Goosto 70%, trompette de la mort, noisettes et persil, vieux Banyuls.

Supplément Truffe blanche d'Alba à 20€ sur le plat de votre choix

Menu Midi (en semaine) Impromptu 59€

Entrée/ Plat/ Dessert,
Composés par le chef

Menu Jeune Gastronomes (-12 ans) 29€

Amuse-bouche/ Plat/ Pré-dessert/ Dessert/ Une boisson

Les fromages de Marc Janin MOF affineur 2015
17€


GEORGES