

Carte Le Georges Été 2021

*Christophe Vuillard, Nicolas Duclos, Jérôme Belleguille, moi-même
ainsi que toute l'équipe,
Vous invite à un moment de partage et convivialité...*

Thomas Parnaud

Menu Empreinte 82€

Naturalité d'asperges blanches, olives noires et noisettes.
Bay de St-Thomas.

Sandre Ikéjilé, confit au tamarin et miso blanc, moules et safran de Smet. Petit pois, poivre de Penja.

Volaille Culoiselle, boucané, ail fermenté, verveine.
Courgettes et amandes.

Céréales, bière de Beauce, lait ribot et pralines de sarrasin.

Menu Intemporel 89€

Silure Ikéjilé, persil et spiruline de Beauce.
Caviar rare d'Aquitaine, mousseline au beurre fumé.

Barbue à la Chartres. Écrevisses, savennières, blettes,
citron confit et ciboulette.

Veau de l'Aveyron et du Ségala, Comté fruité et shitaké.
Aubergine rosa bianca, Truffe d'été.

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


GEORGES

Menu Partition 124€

Asperges blanches, olives noires et noisette, Bay de Saint-Thomas

Silure Ikéjilé, spiruline de Beauce et caviar rare d'Aquitaine

La Barbue de Chartres, écrevisses, blettes, citron confit

L'agneau du Perche, herbes fraîches, petits pois, jus vinaigré

Valençay, miel de Chartres, achillée mille-feuille

Bière de Beauce, céréales, lait ribot et praline de Sarasin

Baba au rhum de Martinique (Flibuste)

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

Menu Jeune Gastronomes (-12 ans) 29€

Les fromages de Marc Janin MOF affineur 2015
17€


GEORGES