

# GEORGES

## DEJEUNER

**Découverte**  
57€

Amuse-bouche/ Entrée/ Plat/ Pré-dessert/ Dessert,  
composé par le chef

**Sensation**  
78€

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

**Jeune gastronome (-12ans)**  
25€

Amuse-bouche/ Plat/ Pré-dessert/ Dessert et une boisson

## DINER

**Sensation**  
78€

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

**Confiance**  
98€

Composé par le Chef pour toute la table

**Jeune gastronome (-12ans)**  
25€

Amuse-bouche/ Plat/ Dessert et une boisson

## LA CARTE

### Les Entrées

**Les Tomates Populations, franc de pied** 24 €  
Naturalité de tomates de Frédéric Poupard, en chaud/froid,  
terreau d'olives noires et noisettes.

**Le Silure Ikéjilé** 32 €  
Silure du bassin de la Loire, au persil et spiruline de Beauce,  
caviar rare d'Aquitaine de la Maison Perlita. Mousseline au beurre fumé.

### La Pêche

**Le sandre Ikéjilé** 52 €  
De Gilles Begaud, cuit lentement, blettes de la Vallée des Deux Sources,  
jus de moules au safran d'Eure et Loir de Samuel de Smet 2019.

**La sole de petits bateaux** 59 €  
Juste cuite glacé d'un coulis de cresson de fontaine au beurre noisette,  
artichaut poivrade en barigoule.

### La Terre

**Le Veau de l'Aveyron et du Ségala** 76 €  
(à la carte pour 2 personnes)  
Côte de veau Grand Monarque au Comté fruité de chez Marc Janin MOF  
affineur 2015 grillée au barbecue, pommes pastilles à la Chartres,  
girolles et truffe d'été.

**Le Pigeonneau** 48 €  
Élevé au nid de la ferme de Lariés, coco blanc de la ferme de  
Louis à Terminiers jus vinaigré.

### Les Fromages

**Sélection de fromages de Marc Janin MOF affineur 2015** 17 €

### Les Douceurs de Jérôme Belleguille

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

**La tentation** 17 €  
Abricots rôtis au miel de Beauce, de la famille billard  
(Fleurs de printemps) et amandes en textures.

**La séduction** 19 €  
Le Goosto lait grand cru Grand Monarque 40% de cacao,  
glace à la fève de Tonka et citron confit.

