

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

L'œuf à la Chartres

Fermier de l'ami Bruno Debray, mollet à l'estragon de la Vallée des deux Sources, glacé d'un jus de veau.

22€

Le Maquereau de petits bateaux au persil et Caviar d'Aquitaine de la maison Perlita

Grillé à la flamme, persil en jeux de textures et citron, pomme de terre fondante au Caviar.

24€

***Les tomates populations ou encore dites « Paysannes » / « Anciennes » de la ferme Langevines à Longue-Jumelles**
Naturalité de cœur de bœuf et ananas de Frédéric Poupard en chaud froid, au thym citron et piment d'Espelette. Terreau végétal à l'olive noire et noisette.

La Carte

*La côte de veau première de l'Aveyron et du Ségala Label Rouge Grand Monarque (pour 2 à la carte)

En croûte de Comté fruité de chez Marc Janin MOF affineur 2015, Fricassée de girolles et abricots secs, crémeux à l'ail noir et jus truffé.

88€

La volaille fermière de la Belvindièrre élevée 120 jours minimum

La cuisse croustillante aux épices Massalé du marché de Fort de France Fleur de courgettes farcie des foies...

Le filet cuit lentement à la verveine de la Vallée des sources, naturalité de courgettes violon à l'huile de basilic et amandes. Vinaigrette de jus de volaille.

44€

L'agneau de lait de monsieur Lorin à Moutiers-au-Perche

La selle roulée aux herbes fraîches, petit pois et framboises, huile de Tagette.

42€

La Terre

Poissons et Crustacés

Les langoustines Royales en deux services
(15€ de suppl. Menu Sensation par pers.)

89€

1^{er} service

En carpaccio, vinaigrette à l'orange et vanille du Robert en Martinique
(Retour de voyage sur l'île qui m'a vu naître), pignon de pin.

2^{ème} service

Juste cuite dans son écrin naturel, ravioles d'un caillé au piment d'Espelette et
huile d'olive des Baux de Provence, roquette et citron confit.

***Le sandre sauvage de Yann Bertholot, dernier pêcheur professionnel d'Île
de France, dans les gravières de la Vallée
de Seine à Vetheuil**

48€

Rôti au beurre et au thym, naturalité de mini blettes de couleurs de la vallée
des deux sources, jus de moules de nos côtes au Safran d'Eure et Loir
(Samuel de Smet) Millésime 2018.

Le Saint Pierre de Petits Bateaux

52€

Grillé à la plancha au gingembre, condiment estival à l'huile de pistache et
petits violets cuits et crus de chez Nathalie Bastelica.

Les Fromages

Sélection de fromages affinés de nos terroirs

15€

Les Douceurs de Jérôme Bellegueille

***L'intemporel**

16€

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée centenaire.

La tentation

17€

Naturalité de Fraises Mara des Bois, olive noire confite, amande et
huile d'olive...

La séduction

19€

Rencontre entre le chocolat Grand Cru Goosto 75% cacao
Grand Monarque et le café de la brulerie Chartraîne...