

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

  
GEORGES

## Les Menus

### Découverte

57€ (avec truffe noire 78€)

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

(Supplément truffe blanche ou noire 10€  
sur le plat de votre choix)

### Sensation

78€ (avec truffe noire 120€)

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

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



## Les Entrées

### Les Asperges blanches

Naturalité d'asperges blanches de Frédéric Poupard, Ferme de Langevine, olives noires et noisettes.

29€

### \*Les Morilles aux escargots

(8 € de supplément au menu Sensation)

Morilles farcies aux escargots de Véronique Paysan, au vin jaune et ail des ours.

46€

### Les Grenouilles

Cuisses de grenouilles rôties, livèche, kumquat et ail noir.

32€

## La Carte

### Le Pigeon de la Coulonnière

(menu Sensation pour 2 personnes)

Élevé par Hubert Héliès, cuit dans la cire d'abeille de la famille Billard, aux épices, betterave de Beauce, jus au miel de sarrasin.

52€

### \*Le Veau de l'Aveyron et du Ségala

(à la carte pour 2 personnes)

Tranche de côte de veau Grand Monarque en croûte de Comté fruité de chez Marc Janin MOF affineur 2015. Pommes pastilles à la Chartres, jus de veau truffé.

72€

### L'agneau de lait de Monsieur Lorin à Moutiers

La selle roulée aux herbes fraîches, salade de radis daikon à la truffe et tagette.

44€

## La Terre

## La Pêche

- Retour de pêche en eau douce** 52€  
Selon l'arrivage, poisson du bassin de la Loire Ikéjilé, blettes de la Vallée des Deux Sources, jus de moules au safran de Samuel de Smet 2018.
- Le homard du Cotentin, armement Le Téméraire à Cherbourg** 89€  
(15 € de supplément au menu Sensation)  
Laissez-vous guider en « 3 temps » par ce magnifique produit de saison.
- \*Le silure Ikéjilé** 56€  
Silure du bassin de la Loire Ikéjilé, grillé et belle meunière, asperges vertes, Caviar rare de la maison Perlita, sauce mousseline.

## 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€  
L'orange sanguine en textures, coriandre et tuile dentelle
- La séduction** 19€  
Le chocolat Grand Cru Goosto 75% en chaud froid, crème glacée à la fève de Tonka et condiments citron