

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


GEORGES

Les Menus

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

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

Confiance

98€ (avec truffe noire 140€)

Composé par le Chef pour toute la table

Jeune gastronome (-12ans)

25€

Amuse-bouche/ Plat/ 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

La Terre

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 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