

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

Le végétal

Naturalité de céleri rave des jardins d'Imbermais, noisette et truffe noire, émulsion ail noire.

***La Saint Jacques de Grand-Camp Armement (Le Télémaque)**

En carpaccio cuite au sel d'épices, Caviar d'Aquitaine Perlita, choux fleur et petit épeautre d'Eure et Loir soufflé, citron noir d'Iran.

Le Chartres

L'œuf fermier de l'Ami Brunoy Debray, mollet glacé d'un jus de veau à l'estragon. Gelée claire de volaille et foie gras de la ferme de la Belvinière poché au Porto rouge.

La Carte

La Terre

29€

Le Rata Beauceron, à la Truffe Noire Mélanosporum

Réinterprétation d'une recette Traditionnelle de notre région, alliant la pomme de terre de la ferme du Colombier, l'oignon doux des jardins d'Imbermais, le lard de Bigorre, le tout surmonté du parfum enivrant de la truffe noire d'hiver.

32€

Le ris de veau de la ferme Lariès en Aveyron

De cœur ou gorge selon l'arrivage, rôti au beurre de café, Naturalité de Crones, jus de veau au café de la brulerie Chartraine.

24€

***Le Retour de chasse**

Dos de cervidés de nos forêts cuit au sautoir, au poivre de Java. Betterave crapaudine confite dans une marinade au Porto rouge, sauce poivrade au miel de Chartres (Fleurs de printemps)

39€

44€

42€

La Mer

Le Homard du Cotentin Armement (Le Téméraire) 81€
(en 2 services) (12€ de sup. sur le menu sensation)

1^{er} Service : Petits choux farcis des coudes et poivre timut, jus de la presse au vin jaune et corail de homard.

2^{me} Service : La pince et la queue grillées au barbecue, en transparence de lard noir de Bigorre, jus des têtes au vin rouge et poivre malabar. Naturalité de carotte des jardins d'Imbermais, confite au thé bleu de Chartres

39€

*Le Saumon d'Isigny

Cuit lentement, coulis d'oseille sauvage de la Vallée des deux Sources. Gnocchis de pommes de terre à la Truffe blanche d'Alba.

La Barbue à la Chartres

Rôtie au beurre de thym, en écaille de Petits Paris de chez Nathalie Bastelica. Beurre monté au jus de champignons et écrevisses.

44€

Les Fromages

Sélection de fromages affinés de nos terroirs 15€

Les Douceurs

*L'intemporel

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée centenaire.

16€

La tentation

Le Mont Blanc en jeux de textures, pomme Granny Smith au miel de châtaignier de la Famille Billard.

18€

La séduction

La rencontre entre le chocolat Grand Cru Goosto 75% cacao Grand Monarque et le poivre Timut.

19€