

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 d'hélianthis de la Vallée des deux Sources, truffe Mélanosporum et noisette.

*La Saint Jacques de Grand Camp (Le Télémaque)

Carpaccio de noix de St.Jacques cuites au sel d'épices, caviar d'aquitaine Perlita, sauce mousseline au beurre fumé et petit épeautre.

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 poché au porto rouge.

La Carte

29€

La poularde de la Belvinière élevée 140 jours

pour 2

Version d'une poule-au-pot aux truffes, bouillon au poivre Jamaïque.

32€

Le ris de veau de la ferme Lariès en Aveyron

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

24€

*Le Colvert de Sologne

Façon Apicius au miel de Chartres (Fleurs de printemps), en deux cuissons. Naturalité de potimarron des jardins d'Imbermais, châtaignes et ail noir.

La Terre

84€

44€

39€

La Mer

Le Homard bleu

(8€ de sup. sur le menu sensation)

La queue et la pince grillées au barbecue, dans leurs carapaces en transparence de lard de Bigorre, salpicon des coudes et pomelos, bouillon de têtes au thé bleu de Chartres et poivre timut, huile de cacahuètes grillées.

72€

*La seiche et moules de Bouchots

Version d'un cassoulet iodé, coco blanc de la ferme de Louis à Terminiers

au chorizo bellota. Jus d'une Marinière et Quinoa soufflé.

32€

La Barbue à la Chartres

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

42€

Les Fromages

Sélection de fromages affinés de nos terroirs

15€

Les Douceurs

*L'intemporel

Le Soufflé au Grand Marnier cuvée centenaire.

16€

La tentation

La sphère exotique, mousse noix de coco, cœur mangue, passion, citron vert, crème glacée à la vanille de Tahiti.

18€

La séduction

Chocolat grand cru Goosto 75% cacao Grand Monarque comme un after-eight, en biscuit et crémeux, mousse menthe et sorbet cacao.

19€