

CHAMPAGNES

Champagne Gonet Brut “Cuvée Blanche”	75	40
Champagne Gonet Brut Rosé	85	
Champagne Billecart Salmon “La Réserve” brut	113	

VINS BLANCS

Muscadet Sèvre-et-Maine “Le Verger” 2024 Luneau Papin	47	
Vouvray 2025 Domaine Pinon	39	
Côtes de Provence 2024 Chausse	42	
IGP Vaucluse 2025 Domaine Saint Cosme	43	
Chablis 2023 Billaud-Simon	69	
Saint Romain “La Combe Bazin” 2022 Prunier Bonheur	84	

VIN ROSÉ

Côtes de Provence 2025 Chausse	42	
Bulles de Pinot (Sancerre) Non Dosé Domaine Prieur	51	

VINS ROUGES

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	
Bourgueil “Prestige” 2019 Lamé Delisle Boucard”		19
Côte Roannaise “Eclat de Granite” 2024 Domaine Sérol	36	
Sancerre “Grain de Pinot” 2022 Domaine Paul Prieur	59	
Morgon “La Chanaise” 2024 Domaine Piron		24
Côtes du Rhône 2025 Domaine Saint Cosme	39	
Lalande de Pomerol “C315” 2023 Tournefeuille	44	
Auxey-Duresses 2022 Taupenot Merne	104	

LA CARTE DES VINS DU GEORGES
EST A VOTRE DISPOSITION.

MENU DÉCOUVERTE

(MIDI ET SOIR)

Entrée, Plat / Plat, Dessert 36 Entrée, Plat, Dessert 41

Oeuf de poule	Aile de raie	Crème brûlée
ou	ou	ou
Velouté d’aubergine	Le Boeuf du Perche	Ile flotante chocolat

ENTRÉES

L’aubergine du potager		9
En fin velouté, grillées, herbes fraîches, citron confit, huile d’herbes Vouvray 2025 Domaine Pinon (verre 8, btl 39)		
La burrata du Perche (150gr)		17
Tomates anciennes du potager, pesto de roquette et basilic, tournesol, huile d’olive Côtes de Provence 2024 Chausse (verre 9, btl 43)		
L’œuf de poule « Bio » de Julie Perdereau		12
Servi chaud, piperade au piment d’Eure et Loir, chorizo de sanglier de nos forêts Muscadet Sèvre-et-Maine “Le Verger” 2024 Luneau Papin (verre 9, btl 47)		
L’intemporel pâté de Chartres		16
Condiments acidulés, chutney de betteraves de Beauce Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 28)		
Jambes de poulpe marinées		20
salsa de légumes du potager et huile de cacahuètes Côte Roannaise “Eclat de Granite” 2024 Domaine Sérol (verre 7, btl 36)		
L’huitre creuse pleine mer, de Normandie n°2 de l’ami Stéphane	6 ou 12	17/34
Muscadet Sèvre-et-Maine “Le Verger” 2024 Luneau Papin (verre 9, btl 47)		
Le caviar de Sologne		60
« Maison Hennequart » Baerii 30gr, crème crue, blinis Vodka Belvédère (shot 4cl 10)		

PLATS

(SERVI HORS GARNITURE)

Le bœuf charolais

En tartare au couteau, condiments acidulés et ketchup fumé *Martin Pouret*
Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 28)

La salade de petit épeautre de Beauce

Légumes du potager, truite fumée, menthe
Vouvray 2025 Domaine Pinon (verre 8, btl 39)

Le plat du jour et sa garniture

(midi et soir du lundi au vendredi, hors weekend et jours fériés)

L'aile de raie, de pêche durable

Rôtie meunière, sauce vierge à l'huile d'exception de pistache maison *Guénard*
Muscadet Sèvre-et-Maine "Le Verger" 2024 Luneau Papin (verre 9, btl 47)

La truite de Monsieur Vasseur

En ceviche aux herbes fraîches, oignons pickles et sauce gravlax
Côtes de Provence 2024 Chausse (verre 9, btl 43)

Les côtes d'agneau du Perche de chez Mélanie Lorin

Rôties aux herbes fraîches, jus vinaigré
Côtes du Rhône 2025 Domaine Saint Cosme (verre 8, btl 39)

Le boeuf du Perche (env.180gr)

De chez Mélanie Lorin, rôti au sautoir, sauce jus truffé

Avec foie gras poêlé env 50gr

Lalande de Pomerol "C315" 2023 Tournefeuille (verre 8, btl 44)

L'intemporelle côte de veau 1ère de l'Aveyron, ferme de Lariès

race limousine, « Grand Monarque » pour 2 pers env 600 grs

En croûte de shitaké d'Eure et Loir, emmental, jus truffé
Auxey-Duresses 2022 Taupenot Merne (verre 21, btl 104)

 Recette végétarienne sur demande / Liste des allergènes à disposition
Viandes d'origine France

Plus de 70 artisans / producteurs sans intermédiaire, en direct font vivre nos cartes à l'année, le plus souvent bio et issues de notre terroir.

GARNITURES

(CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE QUI ACCOMPAGNERA VOTRE PLAT)

La salade de nos maraîchers,

sauce au vinaigre de chenin blanc et miel de la famille Billard

Les légumes de Beauce de saison, huile d'olive de Leucate

Les frites fraîches « Ferme de Colombier »

Les pommes de terre nouvelles du potager sautées en persillade

L'intemporel ratatouille, légumes du potager et marjolaine

La pomme de terre de Beauce en purée fine 5 ou truffée 8

GOURMANDISES

de notre chef pâtissier Jérôme Bellegueille

La compote de fruits de saison

L'île flottante, chocolat 70% Saint-Domingue, noisette de la grande Voves

(servi en salle)

Les glaces et sorbets artisanales de chez Cyril Avert 1, 2 ou 3 boules 3.5 / 7 / 10

Vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise, mangue-passion

Le café / thé gourmand du moment

La crème brûlée, abricot, romarin et miel de Chartres de printemps

Le baba au rhum français (à partager)

Le melon façon melba

olives noires confites, sorbet citron, crème chantilly,
huile d'olive de Leucate à la vanille bio de Madagascar

à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi

Le coulant « cuit minute »

Chocolat grand cru 70%, onctueuse crème anglaise vanille de Madagascar

L'intemporel soufflé au Grand Marnier

L'assiette de 3 fromages de nos régions de la Ferme Sainte Suzanne

JEUNE GASTRONOME

(JUSQU'A 12 ANS)

30% de réduction sur l'ensemble des plats de la carte
(hors caviar et garnitures)

Prix nets en euros - service compris