

LA CARTE DES VINS

INSPIRATION DU JOUR

22

(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOUR FERIE)

Plat du jour / Café mignardises

CHAMPAGNES

Champagne Gonet Brut "Cuvée Blanche"	75	40
Champagne Gonet Brut Rosé	85	
Champagne Gonet extra brut "Cuvée TER"	126	

VINS BLANCS

Vendée Sauvignon 2025 Le Petit Fagot	35	
VDF (Montlouis sur Loire) 2024 Xavier Weisskopf	36	
Côtes de Provence 2024 Chausse	42	
VDF (Minervois) "Les Costes" 2025 Pierre Cros	39	
Bourgogne Aligoté "Presse verticale" 2023 Domaine Champy	68	
Saint Véran 2019 Clos La Boisserolle Girard	59	

VIN ROSÉ

Côtes de Provence 2025 Chausse	42	
---------------------------------------	----	--

VINS ROUGES

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	
Bourgueil "Prestige" 2019 Lamé Delisle Boucard		19
Chinon "Pressoir" 2024 Domaine Grosbois	39	
Sancerre "Grain de Pinot" 2022 Domaine Paul Prieur	59	
Collines Rhodanniennes "Merlot-Syrah" 2024 André Perret	42	
Haut Médoc 2020 Château Vieux Landat	35	
Bandol 2021 Château de Pibarnon	97	

LA CARTE DES VINS DU GEORGES
EST A VOTRE DISPOSITION.

MENU DÉCOUVERTE



39

(MIDI ET SOIR)

Entrée/Plat/Dessert

Asperge blanche en velouté	Retour de pêche	Fromages de nos régions
ou	ou	ou
Poireau du potager	Le Boeuf du Perche	Mousse aux deux chocolats


ENTRÉES

Le poireau du potager Grace au Jardin 	10
Vinaigrette au vinaigre de Chenin Blanc, crème crue au raifort, moutarde de Digny <i>Vendée Sauvignon 2025 Le Petit Fagot (verre 7, btl 36)</i>	
L'asperge blanche bio d'Ablis 	10
En fin velouté froid, et croquante, huile d'olive noire <i>VDF (Montlouis sur Loire) 2024 Xavier Weisskopf (verre 8, btl 36)</i>	
L'œuf de poule « Bio » de Julie Perdereau	12
Champignons de chez Jessica, sauce poulette aux morilles <i>Chinon "Pressoir" 2024 Domaine Grosbois (verre 8, btl 39)</i>	
L'intemporel pâté de Chartres	16
Condiments acidulés, chutney de betteraves de Beauce <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 28)</i>	
Les escargots en persillade	22
De chez Marion Gauthier, gratinés au beurre Maître d'Hôtel <i>Vendée Sauvignon 2025 Le Petit Fagot (verre 7, btl 36)</i>	
Le foie gras du Perche, ferme de la Belvinière	22
Mi-cuit, confiture d'oignons au vinaigre de safran d'Eure et Loir <i>VDF (Minervois) "Les Costes" 2025 Pierre Cros (verre 7, btl 39)</i>	
L'huitre creuse pleine mer , de Normandie n°2 de l'ami Stéphane	6 ou 12 17/34
<i>Vendée Sauvignon 2025 Le Petit Fagot (verre 7, btl 36)</i>	
Le caviar de Sologne	60
« Maison Hennequart » Baerii 30gr, crème crue, blinis <i>Vodka Belvédère (shot 4cl 10)</i>	

PLATS

(SERVI HORS GARNITURE)

Le bœuf charolais	16
En tartare au couteau, condiments acidulés et ketchup légèrement fumé <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 28)</i>	
La salade César	19
Poulet fermier de 120 jours de la Belvindière, sauce César, anchois et parmesan AOP <i>VDF (Montlouis sur Loire) 2024 Xavier Weisskopf (verre 8, btl 36)</i>	
Les pâtes artisanales de chez Pasteole	22
Penne aux asperges verts et morilles, sauce suprême au vin jaune <i>Saint Véran 2019 Clos La Boisserolle Girard (verre 11, btl 59)</i>	
Le plat du jour et sa garniture	20
<i>(midi et soir du lundi au samedi)</i>	
Le retour de pêche (Marée Drouaise, Anet) Criée de Fécamp, Dieppe	20
Selon les arrivages, au sautoir, sauce Maltaise <i>VDF (Minervois) "Les Costes" 2025 Pierre Cros (verre 7, btl 39)</i>	
L'agneau du Perche	24
En parmentier d'épaule confite au thym et laurier, gratiné au comté, jus court <i>Saint-Georges Saint Emilion 2016 Château Moulin La Bergère (verre 11)</i>	
Le boeuf du Perche (env.180gr)	26
De chez Mélanie Lorin, selon les arrivages, rôti au sautoir, sauce poivre vert	
Avec foie gras poêlé env 50gr	38
<i>Bandol 2021 Château de Pibarnon (verre 17, btl 97)</i>	
L'intemporelle côte de veau lère de l'Aveyron, ferme de Lariès	75
race limousine, « Grand Monarque » pour 2 pers env 600 grs	
En croûte de shitaké d'Eure et Loir, emmental, jus truffé <i>Collines Rhodanniennes "Merlot-Syrah" 2024 André Perret (verre 9, btl 42)</i>	

 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,	3
<i>sauce au vinaigre de chenin blanc et miel de la famille Billard</i>	
Les légumes de Beauce de saison, huile d'olive 18 : 1 Alexis Munoz	5
Les frites fraîches « Ferme de Colombier »	5
Le gratin à la dauphinoise et muscade	5
Fricassée d'asperges vertes d'Eure et Loir	7
La pomme de terre de Beauce en purée fine	5
ou truffée	8

GOURMANDISES

La compote de fruits de saison	6
La mousse aux deux chocolats lait Cluizel 38% et noir Goosto 70%	9
<i>praliné amandes et noisettes</i>	
Les glaces et sorbets « Cabiron » artisan glacier (3 boules au choix)	9
<i>Vanille, chocolat, café, Rhum raisin, pistache, citron, passion, fraise, cassis</i>	
L'île flottante aux amandes de Pithiviers, servi en salle	9
Le café gourmand du moment	10
La crème brûlée au miel de Chartres fleurs et vanille de Madagascar Bio	11
Le baba au rhum français (à partager)	16
<i>à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi</i>	
Le coulant « cuit minute »	12
<i>Chocolat grand cru 70%, onctueuse crème anglaise vanille de Madagascar</i>	
L'intemporel soufflé au Grand Marnier	16
L'assiette de 3 fromages de nos régions de la Ferme Sainte Suzanne	14

JEUNE GASTRONOME

(JUSQU'A 12 ANS)

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

Prix nets en euros - service compris