MAÎTRE RESTAURATEUR

*Fréderic André, Nicolas Chesneau, Bruno Pison, Quentin Rivasseau et moi-même, et toute l'équipe vous invitons à un moment de partage et de convivialité...*

*Thomas Parnaud*

# LA COUR
Brasserie

## PLATS

**La salade César** 19
Poulet fermier du Perche rôti, anchois, parmesan, sauce césar
*Mâcon Villages 2024 Guillot Broux (verre 9, btl 44)*

**Le plat du jour** 20
(midi et soir du lundi au vendredi, hors weekend et jours fériés)

**Le bœuf français, race Charolaise** 21
En tartare au couteau, condiments acidulés et ketchup fumé Martin Pouret
*Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 28)*

**Le brochet** 23
Belles quenelles, sauce homardine, piment d'Eure et Loir
*Saint Péray "Les Pins" 2024 Domaine Gripa (verre 12, btl 62)*

**Le retour de pêche** (Marée Drouaise, Anet) 27
Selon les arrivages, rôti au sautoir, beurre blanc aux herbes fraîches
*Touraine "Cuvée le S" 2024 Domaine des Poëte (verre 8, btl 41)*

**Le parmentier de canard fermier du Perche, servi avec salade verte** 25
Effiloché, en parmentier, gratiné au Comté, sauce Apicius au miel de Chartres
*Canon Fronsac 2019 Château Fronsac (verre 9, btl 42)*

**Rumsteack du Perche** (env.170gr) 31
De chez Mélanie Lorin, rôti au sautoir, sauce jus à la truffe noire
Avec foie gras poêlé env 50gr 42
*Bandol 2021 Château de Pibarnon (verre 20, 1/2btl 51)*

**L'intemporelle côte de veau 1ère de l'Aveyron**, ferme de Lariès 90
race limousine, « Grand Monarque » pour 2 pers env 650 grs
En croûte de shitaké d'Eure et Loir, emmental, jus à la truffe noire
*Sancerre "Grain de Pinot" 2023 Domaine Paul Prieur (verre 12, btl 59)*

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.



## INSPIRATION DU JOUR
(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOUR FERIE)

***Plat du jour / Café gourmand***

## MENU DÉCOUVERTE
(MIDI ET SOIR)

*Entrée-Plat / Plat-Dessert 36* *Entrée-Plat-Dessert 41*

| | | |
|---|---|---|
| Oeuf de poule | Retour de pêche | Crème brulée |
| ou | ou | ou |
| Poireau du potager | Parmentier de canard | Poire conférence |

## ENTRÉES

**La courge sucrine du Berry du potager Grace au Jardin** 9
En fin velouté, châtaigne et graines de courge
*Saint Péray "Les Pins" 2024 Domaine Gripa (verre 12, btl 62)*

**Le poireau du potager Grace au Jardin** 11
Vinaigrette au vinaigre de Chenin blanc, crème au raifort, moutarde de Beauce
*Touraine "Cuvée le S" 2024 Domaine des Poëte (verre 8, btl 41)*

**L'œuf de poule « Bio » de Julie Perdereau** 12
En meurette, lard paysan du Perche
*Régnié "Haute-Ronze" 2024 Domaine Viet (verre 9, btl 45)*

**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)*

**L'huitre creuse pleine mer, de Normandie n'2 de l'ami Stéphane** *6 ou 12* 17/34
*Touraine "Cuvée le S" 2024 Domaine des Poëte (verre 8, btl 41)*

**Le caviar de Sologne** 60
« Maison Hennequart » Baerii 30gr, crème crue, blinis
*Vodka Belvédère (shot 4cl 10)*

## GARNITURES
(CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE QUI ACCOMPAGNERA VOTRE PLAT)

**La salade** des jardins d'Imbermais
sauce 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 du Colombiers »**
**Les pleurotes**, poêlées en persillade
**Les Gnocchis de chez Pasteole**, poêlés au beurre de sauge
**La pomme de terre de Beauce en purée fine** **ou truffée (supp. 3)**

## GOURMANDISES

**L'assiette de 3 fromages** de nos régions de la Ferme Sainte Suzanne 14

**Compote de fruits de saison** 6

**L'île flottante** 9
noisette de la grande Voves, crème anglaise bio de Madagascar

**Les glaces et sorbets artisanales** de chez Cyril Avert 1, 2 ou 3 boules 3.5 / 7 / 10
Vanille, chocolat, café, citron, framboise, mangue-passion

**Le café / thé gourmand du moment** 10/11

**La crème brûlée**, miel de Chartres, vanille bio de Madagascar 11

**Le baba au rhum français (à partager)** 16

**La poire conférence du potager (à commander en début de repas)** 10
"Belle Hélène", pochée au sirop, glace vanille, amandes, sauce chocolat chaud

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

**Le coulant « cuit minute »** 12
Chocolat grand cru 70%de Saint Domingue, onctueuse crème anglaise

**L'intemporel soufflé au Grand Marnier** 16

## 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*