

CHAMPAGNES

	75 CL	37.5 CL
Champagne Gonet Brut “Cuvée Blanche”	75	40
Champagne Gonet Brut Rosé	85	
Champagne Billecart Salmon “La Réserve” brut	113	

VINS BLANCS

Muscadet “Eclats” 2024 Jean-Baptiste Hardy	44	
Saumur 2024 Château de Villeneuve	39	
Orléans 2025 Clos Saint Fiacre	34	
Sancerre 2024 Domaine Prieur	56	
Chablis 2024 Domaine Garnier	55	
IGP Ardèche 2025 Domaine Paris	49	
Saint Aubin 2022 Fabien Coche	107	

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
Côte Roannaise “Eclat de Granite” 2024 Domaine Sérol	36	
Sancerre “Grain de Pinot” 2023 Domaine Paul Prieur	59	
Morgon “La Chanaise” 2024 Domaine Piron		24
Haut Médoc 2022 Le Baron de Malleret	39	
Saint Joseph “Les Grisières” 2022 Domaine Perret	85	

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	Retour de pêche	Crème brûlée
ou	ou	ou
Poireau du potager	Sanglier de nos forêts	Poire conférence

ENTRÉES

Le Maïs doux Bio de la ferme des Trois Rois		10
En fin velouté beurré, Gnocchis de chez Pasteole, Popcorn, épices à Colombo Martiniquais <i>Orléans 2024 Clos Saint Fiacre (verre 7, btl 34)</i>		
Le poireau du potager Grace au Jardin		11
Vinaigrette au vinaigre de Chenin blanc, crème crue au raifort, moutarde de Beauce <i>Côte Roannaise “Eclat de Granite” 2024 Domaine Sérol (verre 7, btl 36)</i>		
L’œuf de poule « Bio » de Julie Perdereau		12
Courge sucrine du Berry de Grace au Jardin, châtaigne et graines de courge <i>Muscadet “Eclats” 2024 Jean-Baptiste Hardy (verre 9, btl 44)</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>		
L’huitre creuse pleine mer, de Normandie n°2 de l’ami Stéphane	6 ou 12	17/34
<i>Muscadet “Eclats” 2024 Jean-Baptiste Hardy (verre 9, btl 44)</i>		
Le caviar de Sologne		60
« Maison Hennequart » Baerii 30gr, crème crue, blinis <i>Vodka Belvédère (shot 4cl 10)</i>		

PLATS

La salade de gésier de canard fermier de la Belvindièrre 	19
Confit à la graisse de canard, salade du potager, vinaigrette moutardée, Noix de Beauce <i>Saint Joseph "Les Grisières" 2022 Domaine Perret (verre 17, btl 85)</i>	
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 <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 38)</i>	
Le brochet	23
Belles quenelles, sauce homardine, piment d'Eure et Loir <i>Orléans 2024 Clos Saint Fiacre (verre 7, btl 34)</i>	
Le retour de pêche (Marée Drouaise, Anet)	26
Selon les arrivages, rôti au sautoir, beurre blanc aux herbes fraîches <i>Muscadet "Eclats" 2024 Jean-Baptiste Hardy (verre 9, btl 44)</i>	
Le Sanglier de nos forêts (env. 200gr)	27
Côtelettes rôties, sauce charcutière <i>Saint Joseph "Les Grisières" 2022 Domaine Perret (verre 17, btl 85)</i>	
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
<i>Haut Médoc 2022 Le Baron de Malleret (verre 8, btl 39)</i>	
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 <i>Sancerre "Grain de Pinot" 2023 Domaine Paul Prieur (verre 12, btl 59)</i>	

(CHOISISSEZ UNE GARNITURE QUI ACCOMPAGNERA VOTRE PLAT)

 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

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 champignons selon la cueillette, poêlés en persillade (supp. 3) 	
Les Gnocchis de chez Pasteole, poêlés au beurre de sauge 	
La pomme de terre de Beauce en purée fine  ou truffée (supp. 3)	

GOURMANDISES

de notre chef pâtissier Jérôme Bellegueille

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'À 12 ANS)

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

Prix nets en euros - service compris