

La cuisine du plaisir pour le bonheur des sens...

Carte du déjeuner Le Georges Printemps 2025

Christophe Vuillard, Nicolas Duclos, Jérôme Bellegueille,
Quentin Rivasseau, Paul Depreux et moi-même ainsi que toute l'équipe vous
invitons à un moment de partage et de convivialité...

Thomas Parnaud


GEORGES



Menu Intemporel 98 euros

4 services

Œuf de poule Bio,

A la Chartres. (22 euros)

Brochet du Perche,

Champignon brun d'Eure-et-Loir,
garum de Tours. (32 euros)

Agneau de Mr. Lorin,

Asperge verte bio, ail noir,
caméline et cresson. (42 euros)

Dessert au choix dans la carte.

Menu Empreinte 126 euros

4 services

Crevette bleue du Pays Nantais,

Beurre monté, huîtres, caviar de Sologne. (48 euros)

Truite de Mr. Vasseur,

Epinard, sabayon au beurre fumé,
œuf de truite. (42 euros)

Poulette de Racan,

Jus condimenté, fèves du potager,
ail noir. (46 euros)

Dessert au choix dans la carte.

Menu Impromptu 65 euros

3 services

*Entrée, plat, dessert
composés par le Chef.*

Ou 52 euros

2 services

Entrée et plat

ou

*Plat et dessert
composés par le Chef.*

Le Chef vous propose
également en suggestion :

Langoustine royale triple zéro au naturel,

Sabayon au beurre fumé, sarrasin. (75 euros)

Côte du Veau du Ségala,

Grand Monarque (≈600g), asperge verte, ail noir,
jus de veau au café. (120 euros pour deux personnes)

Menu Jeune gastronome (-12ans)

39 euros

*Amuse-bouche, plat, dessert
au choix dans la carte.*

Les fromages de Marc Janin

MOF Affineur 2015,

En clin d'oeil aux origines jurassiennes de Christophe.

19 euros

Soufflé au Grand Marnier,

Cuvée du centenaire,
feuilles de Bigaradier. (19 euros)

Soufflé chocolat de plantation 70% Mayan Red (Costa Rica) Chartreuse Jaune,

Vanille intense de la Martinique,
fèves de cacao du Très Hombres. (19 euros)

Fraise du potager,

Sureau, poivre de Kampot. (19 euros)

Vacherin rhubarbe,

Lait ribot, vanille de la Martinique. (19 euros)

Tous nos plats sont disponibles à la carte (*euros).

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris. Liste des allergènes et origines des viandes à disposition.

La cuisine du plaisir pour le bonheur des sens...

Carte du dîner Le Georges Printemps 2025

Christophe Vuillard, Nicolas Duclos, Jérôme Bellegueille,
Quentin Rivasseau, Paul Depreux et moi-même ainsi que toute l'équipe vous
invitons à un moment de partage et de convivialité...

Thomas Parnaud


GEORGES



Menu Intemporel 98 euros

4 services

Œuf de poule Bio,

A la Chartres. (22 euros)

Brochet du Perche,

Champignon brun d'Eure-et-Loir,
garum de Tours. (32 euros)

Agneau de Mr. Lorin,

Asperge verte bio, ail noir,
caméline et cresson. (42 euros)

Dessert au choix dans la carte.

Menu Empreinte 126 euros

4 services

Crevette bleue du Pays Nantais,

Beurre monté, huîtres, caviar de Sologne. (48 euros)

Truite de Mr. Vasseur,

Epinard, sabayon au beurre fumé,
œuf de truite. (42 euros)

Poulette de Racan,

Jus condimenté, fèves du potager,
ail noir. (46 euros)

Dessert au choix dans la carte.

Menu des Agapes 155 euros

6 services

*Menu proposé pour l'ensemble de la table
et servi jusqu'à 21h.*

Silure Ikéjilé,

Caviar osciètre de Sologne, spiruline. (75 euros)

Black bass de Mr. Vasseur au naturel,

Limequat fermenté, mousseline au beurre fumé. (36 euros)

Crevette bleue du Pays Nantais,

Beurre monté, huîtres, caviar de Sologne. (48 euros)

Brochet du Perche,

Champignon brun d'Eure-et-Loir, garum de Tours. (32 euros)

Poulette de Racan,

Jus condimenté, fèves du potager, ail noir. (46 euros)

Dessert au choix dans la carte.

Le Chef vous propose
également en suggestion :

Langoustine royale triple zéro au naturel,

Sabayon au beurre fumé, sarrasin. (75 euros)

Côte du Veau du Ségala,

Grand Monarque (≈600g), asperge verte, ail noir,
jus de veau au café. (120 euros pour deux personnes)

Menu Jeune gastronome (-12ans)

39 euros

*Amuse-bouche, plat, dessert
au choix dans la carte.*

Les fromages de Marc Janin

MOF Affineur 2015,

En clin d'oeil aux origines jurassiennes de Christophe.

19 euros

Soufflé au Grand Marnier,

Cuvée du centenaire,
feuilles de Bigaradier. (19 euros)

Soufflé chocolat de plantation 70% Mayan Red (Costa Rica) Chartreuse Jaune,

Vanille intense de la Martinique,
fèves de cacao du Très Hombres. (19 euros)

Fraise du potager,

Sureau, poivre de Kampot. (19 euros)

Vacherin rhubarbe,

Lait ribot, vanille de la Martinique. (19 euros)

Tous nos plats sont disponibles à la carte (*euros).

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Proposition de plats et menu végétal sur demande.

Prix nets en euros TVA 10% - Service compris. Liste des allergènes et origines des viandes à disposition.