

GEORGES
ABSTRACTION
SURFACE

AIR //

JUSQU'À 19H

MAGNIFIQUE CHEESEBURGER / BACON IBERICO 27 / 29

CLUB SANDWICH 19

LE CROQUE MONSIEUR BEAUMARLY 15,5

OMELETTE COMME VOUS LA SOUHAITEZ 16,5

LA SALADE CÉSAR DU GEORGES 24

2 PETITS ROCAMADOUR EXTRA 11

MILLE FEUILLE CRAQUANT, GRAINE DE VANILLE 15

MOELLEUX CACAO DE ST DOMINGUE, GLUTEN FREE 14

FLOCON « CITRON » 15

DÉLICIEUSE SALADE DE FRUIT 13

GLACE VANILLE BOURBON 13

SORBET CHOCOLAT 13

CAFÉ GOURMAND 14

6 HUITRES SPÉCIALES CLAIRES N°2 MARENNES OLÉRON 33

VELOUTÉ DE POTIRONS, ÉCLATS DE CHATAIGNES 16

JUS DE CAROTTE GINGEMBRE MINUTE 10

BETTERAVES, BURRATA 19

AVOCAT SURPRISE « DE LA MAISON DU CAVIAR » 29

HARICOTS VERTS EXTRA FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS 15

COEUR DE LAITUE 20 / AVOCAT KING CRAB, POMELOS 35

TARTARE DE THON, MANGUE 23

SALADE DE HOMARD ROUGE AUX HERBES 35

SAINT-JACQUES VINAIGRETTE NORI 29

TEMPURAS DE GROSSES GAMBAS « TIGER » 25

SAUMON ÉCOSSAIS, BLINIS* 28

CAVIAR OSCIETRE GOLD 30g « DE LA MAISON DU CAVIAR » 120

ESCARGOTS EXTRAORDINAIRES, LES 6* 28

FOIE GRAS DE CANARD SUFFISANT POUR DEUX* 29

PETITS NEMS DE POULET BASILIC THAÏ* 16,5

TOM YAM CHILI SEA BASS 42

SAUMON « LABEL ROUGE » VAPEUR, UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE 27

SAINT-JACQUES CARAMÉLISÉES, BEURRE BLANC CITRONNÉ 42

THON CRU / CUIT, COMME UN TATAKI 39

SILVER COD « ALAN YAU » 4 3

ASSIETTE DE LÉGUME ROTIE / VAPEUR 22

BEAUX RAVIOLIS À LA TRUFFE 1* 29

PENNE RIGATE, TOMATE BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉE 21

BELLE CÔTE DE VEAU, MORILLES, JUS COURT 47

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, CURRY CHUTNEY 26

MANDARINA CRIPSY DUCK* 39

LE POT-AU-FEU DE BŒUF REVISITÉ 39

LE TIGRE QUI PLEURE 38

FILET CHÂTEAU GRILLÉ BÉARNAISE 39

TARTARE CRU OU ALLER RETOUR AUX HERBES 26

VIANDES ET VOLAILLES D'ORIGINE UE.

Tous nos plats sont « faits maison » (sauf*);

Ils sont élaborés sur place par notre équipe et selon nos recettes, à partir de produits bruts issus d'une sélection rigoureuse. Nous tenons à votre disposition un document récapitulatif des allergènes, merci de nous le demander si besoin. Les chèques ne sont pas acceptés. Prix net en euros.

Menu de la Saint-Valentin

Valable uniquement le 14 Février pour le dîner

Le menu et le tarif sont présentés à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés selon les arrivages

120€

Coupe de champagne Veuve Clicquot millésimé
&
Amuse bouche

Entrées

Foie gras pour deux

Saint-Jacques snackées, sauce nori

Cœur de laitue, homard, grenade, pomelos

Burrata, betteraves, figues, pignons de pain

Plats

Filet de bœuf Rossini

Tom Yam Chili sea bass

Assiette de légumes rôtis/vapeur

Thon cru/cuit, comme un tataki

Mandarina crispy duck

Desserts

Cœur de mangue/passion chocolat blanc pour deux

Flocon « citron »

Mille feuille craquant, graine de vanille

Sorbet chocolat