

# LA CARTE

*la grande Georgette*

## POUR L'APÉRITIF

- Œufs mayonnaise 7
- Jambon des Ardennes 9
- Poulet frit « Karaagé » 11
- Terrine de campagne 11
- Sardinettes millésimé « Placet » 11



Carte des Boissons

## LES ENTRÉES

- Poireaux vinaigrette aux coquillages 14
- Œuf Parfait, crémeux d'artichauts 14
- Tomates de collections, Straciatella des Pouilles 15
- Salade de haricots verts, foie gras et champignons de Crouy 19
- Les 9 petits pots d'escargots de Bouzy 15

## LES PLATS

- Biscuit de Sandre, champignons, sauce Noilly Prat 21
- Merlu à la vapeur d'agrumes, pâtes de mon enfance en minestrone 25
- Légumes et fruits de saison cuisinés en cocotte 20
- Bar « Ikejime, de M.Placet » rôti pour deux,
- Bayaldi de légumes et jus d'une soupe de poisson 35/pers
- Pluma Ibérique, aubergine, jus d'une piperade 26
- Piccata de veau, gnocchis à la sauge 25
- Picanha de boeuf, frite XXL et tartines de moelle 35
- Garnitures supplémentaires : frites, risotto, salade 5

## LE FROMAGE

- Brie de Meaux aux noix, salade de mâche à l'huile de Caméline 8
- Affiné par La Ferme des 30 Arpents*

## LES DESSERTS

- Mousse au chocolat, croustillant de praliné 11
- Riz au lait, caramel au beurre et chouchous 11
- Fraise et rhubarbe, crumble de sarrasin des Ardennes 11
- Assortiment de glaces ou sorbets 10
- Tartare de pêche, sorbet yaourt et Arlette 11