Menu Déjeuner

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Salade de Pomme de terre Amandine et thon rouge

Potatoes salad with red tuna

Ou

Œuf parfait, crémeux de cèpe à l'huile de noisette

Soft boiled egg, cep mushroom cream with hazelnut oil

***

Maigre de ligne

Endive braisée avec sa racine à l'huile de noix

Roasted stone bass with endives and nuts oil

Ou

Magret de canard doré au sautoir

Navets confits à l'orange

Roasted duck breast, candied turnip with orange

***

Retour en enfance « Bugne » croustillante, cacao et noisette

Return to childhood « bugne » cacao and hazelnut

Entrée - Plat ou Plat Dessert : 34 euros

Entrée - Plat - Dessert : 39 euros

la grande Georgette

Menu Georgette

Moules et feuille de shiso en tempura
Soupe iodée au curry rouge
Mussels and perilla leaf, soup with red curry flavour
Ou/Or
Oeuf mollet poudré de champignons
Crémeux de cèpes à l'huile de noisette
Soft boiled egg, mushroom powder and cep cream hazelnuts oil
***
Cabillaud à la vapeur d'agrumes
Déclinaison de carotte à la moutarde de Reims
Steamed cod fish with citrus flavour, carrots and Reims mustard
Ou/Or
Joue de Boeuf confite
Cannelloni farci de cèpes, jus d'un Bourguignon
Candied cheek beef, cannelloni stuffed with cep mushroom
***
Le chou à la pistache et vanille de Tahiti
Pastry chou with pistachio and vanilla from Tahiti
Ou/Or
Tarte au Chocolat «Manjari»
Myrtille sauvage
Chocolate «Manjari» tart, wild blueberry

55 euros

Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table
Served for the whole table

Veau et anguille fumée taillés au couteau
Navets en aigre-doux et consommé froid parfumé à la bergamote
Veal and smoked eel tartar, beetersweet turnip and cold crustacean consommé
***
Saint Jacques caramélisées de nos côtes
Choux farcis au corail, «kombucha» de chou
Caramelized scallops and stuffed cabbage with coral
***
Ris de veau braisé au jus
Purée de pomme de terre au beurre noisette
Roasted sweetbread and mashed potatoes with brown butter
***
Clémentine Corse confite et gâteau de crêpe, sauce suzette
Candied clementine from Corsica and pacake cake, suzette toping

75 euros

-Toutes nos viandes sont d'origine française – Tous nos plats sont faits maison - Menu enfant sur demande - Menu végétarien sur demande
- Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de votre serveur – Prix TTC, service compris