



HOTEL - RESTAURANT

## Menu du George

Entrée + Plat + Dessert 32.00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27.00€

### Les Entrées

\*\*\* Déclinaison de Betteraves « chiagga »

et sa mousse de Betterave Rouge, gravelax de Saumon « Bolmo »

\*\*\* Foie gras de canard cuit au naturel et son chutney de pommes poires au gingembre

et vinaigre de cidre SUPP: 3,00 €

\*\*\* carpaccio de Noix de Saint Jacques et radis « green Meat »,

Vinaigrette d'agrumes, Corail de Saint Jacques et huile de Noisette

### Les Plats

\*\*\* Pavé de maigre Sauvage à la plancha, Purée de potimarron, fricassée de shiitake, chips de Butternut, Jus à la sauge, éclat de poivre long

\*\*\* Véritable quenelle de brochet au écrevisse, sauce Nantua maison, Tombé de Choux cale et girolles

\*\*\* onglet de Bœuf Angus, jus à la Guinness, échalotte confite

sauce « Worcestershire » pomme Macaire, cèpes snackés

\*\*\* Suprême de canard Colvert en croûte d'arabica et sa cuisse confite au vin de chinon, cocote de légumes d'automne

### Les desserts

\*\*\* Dacquoise à la pistache aux fraises, panna cotta de chèvre pesto au basilic sucré

\*\*\* Maspain à la figue rôti au romarin et vin de chinon et sa glace

\*\*\* Feuille à feuille au chocolat de Tanzanie, framboises, ganache au chocolat et piment d'Espelette