

JUS DE CAROTTE GINGEMBRE MINUTE ¹²
VELOUTÉ DU MOMENT ¹⁷
SIX GROS ESCARGOTS SAUVAGES* ²¹
JAMBON CULATELLO* ²⁸ AVEC SES FIGUES FRAÎCHES ³²

HARICOTS VERTS & CHAMPIGNONS, VINAIGRETTE CLASSIQUE ¹⁸
BURRATA, AUBERGINE CONFITE ²⁴
SALADE BABY SPINACH, VINAIGRETTE TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN ²¹
KALE, QUINOA, AVOCAT, GRENADE ²³
SALADE DE HOMARD ⁴⁵

L'AVOCAT SURPRISE La Maison du Caviar ³⁵
LES SIX HUÎTRES, FINES BRETONNES, Maison CADORET ³³
TARTARE DE THON, MANGUE FRAÎCHE ²⁸
CARPACCIO DE BAR, AGRUME, GINGEMBRE FRAIS ²⁷

FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUE ²⁹
OU FOIE GRAS POËLÉ , CHAMPIGNONS DE SAISON ³²
SAUMON FUMÉ*, CRÈME ANETH & BLINIS ³¹
CAVIAR OSCIETRE ROYAL GOLD* 30gr ⁹⁵

SAUMON VAPEUR, SAUCE VIERGE ³⁴
THON CRU/CUIT, COMME UN TATAKI ³⁹
NOIX DE ST-JACQUES, SAUCE TOM YAM ⁴²
LE FAMEUX SILVER COD DU GEORGES ⁵²

CARPACCIO DE BŒUF, BASILIC, PARMESAN, ZESTES DE CITRON ²⁵
TARTARE CRU OU ALLER RETOUR AUX HERBES ²⁸
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, CURRY, CHUTNEY ³⁰
FOIE DE VEAU, RÉDUCTION BALSAMIQUE ³⁵
LE TIGRE QUI PLEURE ⁴⁶
FILET CHÂTEAU, SAUCE BÉARNAISE OU POIVRE ⁵¹

RIGATONI, TOMATE BASILIC LÉGÈREMENT ÉPICÉES ²²
OU À LA TRUFFE D'ÉTÉ ²⁹

L'OMELETTE BLANCHE DU GEORGES ** ²⁰
CROQUE BEAUMARLY ** ²²

SPRATS*, PAIN GRILLÉ BEURRE ¹⁷
PETITS NEMS DE POULET* ¹⁹
STRACCIATELLA, TOMATES, BASILIC ¹⁶
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ ¹⁶
OLIVES DE KALAMATA ⁷
PISTACHES ⁸
HOUMOUS & PITA ¹⁰
FROMAGE FRAIS, ZAATAR & HUILE D'OLIVE ¹⁰

PETITS ROCAMADOURS EXTRAS ¹³

LA BELLE ASSIETTE DE FRUITS ROUGES ²⁸
MILLE-FEUILLE CROQUANT, GRAINES DE VANILLE ¹⁸
RHUBARBE FRAISE, TUILE AUX AMANDES ¹⁸
CHEESECAKE* ET COULIS DE FRUITS ROUGES ¹⁹
MOELLEUX CACAO, GLUTEN FREE ¹⁷
BABA AU RHUM ZESTES D'AGRUMES ¹⁷
PAVLOVA FRUITS ROUGES ²¹
LA FINE TARTE AUX FIGUES ²²

GLACE VANILLE BOURBON OU SORBET CACAO, TUILE AUX AMANDES

14

Supplément accompagnement 7€ / Pomme Pont Neuf 9€

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine EU : Carpaccio de bœuf (rond de gîte) origine France, Filet Château origine Pays Bas, Tigre qui pleure origine Allemagne, Tartare de bœuf origine France, Agneau origine Grande Bretagne et volaille origine France. Tous nos plats sont faits maison (sauf*) et 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 nets en euro.** Jusqu'à 19h