

M. **georges**

Dîner de la Saint-Sylvestre

Le Menu Gourmandise 49€

Entrées

L'ŒUF PARFAIT DE MONSIEUR GEORGES
Crèmeux d'asperges, champignons bruns, micro pousse de pois et truffe
ou
SAUMON GRAYLAX MAISON
Blinis, crème à l'aneth et segments d'agrumes

Plats

RISOTTO CRÉMEUX DE PÂTES À LA TRUFFE
Servi avec ou sans chiffonnade de Bresaola, vieux parmesan râpé
ou
HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT
Servi dans son jus de canard réduit, petit mesclun

Desserts

LE FAMEUX PAIN PERDU BRIOCHÉ DE MONSIEUR GEORGES
Glace vanille et coulis de caramel au beurre salé
ou
FINGER GIANDUJA
Pâte de chocolat et de noisettes finement broyées,
biscuit croquant, glace au chocolat

M. **georges**

Dîner de la Saint-Sylvestre

Le Menu Luxure 69€

Entrées

LES RAVIOLES DU CHEF

Ravioles aux légumes, sauce homardine et langouste snackée

ou

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER IGP SUD-OUEST

Toast brioché, chutney de figues, petit mesclun et fruits secs

Plats

PAVÉ DE SAUMON FRAIS GRILLÉ SUR PEAU À LA PLANCHA

Purée de butternut, légumes de saison et beurre d'agrumes

ou

MAGRET DE CANARD GRILLÉ ENTIER IGP SUD-OUEST

Purée truffée, sauce aux cèpes et petit mesclun

Desserts

LE FAMEUX PAIN PERDU BRIOCHÉ DE MONSIEUR GEORGES

Glace à la vanille de Madagascar et coulis de caramel au beurre salé

ou

ROYAL AU CHOCOLAT

Sorbet framboise