

# LE PETIT GEORGE

## HORS-D'OEUVRES

- Friture d'éperlans, sauce tartare • 12
- Tarama du Petit George • 12
- Anchois de Cantabria (5 pièces) • 12
- Charcuterie Espagnole Maison Aitana • 14

## ENTRÉES

- Asperges blanches, œuf parfait, sauce maltaise • 18
- Burrata, brunoise de tomates d'antan, pesto à l'ail des ours • 16
- Escargots de Bourgogne sauvages x6 • 22
- Escargots de Bourgogne sauvages x12 • 44
- Foie gras au Sauternes, chutney de poire • 22

## PLATS

- Sole meunière, purée de pommes de terre • 48
- Filet de maigre sauvage, tétragones, salicornes, beurre blanc au yuzu • 36
- Suprême de pintade aux morilles, purée de patates douces • 38
- Poulpe grillé, aïoli, légumes de saison • 36
- Ris de veau, purée de pommes de terre, jus truffé • 44
- Filet de bœuf, sauce au poivre vert, frites • 38
- Pavé de thon, sauce vierge aux pommes vertes et tomates vertes, frites • 38
- Exceptionnelle côte de bœuf de Galice (1,2 kg), maturée 3 mois, frites maison • 145 pour 2

## GARNITURES

- Purée de pommes de terre / Frites / Légumes de saison / Salade • 6

## DESSERTS

- Mousse chaude au chocolat, glace chocolat brownie • 14
- Crème brûlée à la vanille, glace vanille • 14
- Paris-Brest • 14
- Tarte Tatin, crème d'Isigny • 14
- Dégustation de fromages • 14



## VINS AU VERRE

### Blanc

- Château Montlau "Entre-deux-Mers" 2023, Bordeaux • 8
- Domaine Guillot-Broux "Geniévrières" 2023, Mâcon Cruzille • 14

### Rouge

- Château Moulin de Canhaut, Médoc, 2016 • 9
- Domaine les Creisses "Les Creisses" 2023, VDP Herault • 14

*Sincère & Malicieux*

*Tous nos produits sont frais et faits maison. Nous travaillons main dans la main avec des petits producteurs et petits bateaux bretons et normands. Nos viandes (hors Galice) et volailles, fruits et légumes sont issus exclusivement du terroir français.*