

# Chez George

## À Partager

Duo d'huîtres fines « <i>Pattedoie</i> » n°3 – Marennes Oléron, crème fraîche et poire grillée	5 €
Huîtres fines « <i>Pattedoie</i> » n°3 – Marennes Oléron : 6 pièces / 9 pièces / 12 pièces	12 € / 17 € / 21 €
Saumon fumé maison aux herbes, pain brioché	14 €
Sélection de charcuteries affinées : chorizo ibérique, jambon serrano et coppa	14 €

## Entrées

Maquereaux à la flamme, purée de pois chiches du Jardin de la Josière, bouillon au sésame et tuile d'algues « <i>Lumi'Algues</i> »	13 €
Tartare de veau fumé maison, émulsion de jaunes d'œufs et ail confit, chips de légumes	13 €
Crudo de daurade marinée aux herbes, poivrons rôtis du Jardin de la Josière, cerises fraîches, eau de poivron et huile de basilic	13 €
Ceviche végan de céleri rôti, émulsion d'ananas et patate douce, sauce au lait de coco et citron vert, huile d'aneth	12 €

## Plats

Poisson du jour poché à l'huile d'olive, ratatouille aux légumes du Jardin de la Josière et mousseline d'aubergines	26 €
Filet de poisson du jour poêlé, mousse de pommes de terre du Jardin de la Josière, huile de sésame, haricots verts et sauce bagna cauda	24 €
Faux-filet fumé, poireaux rôtis avec émulsion d'ail noir, ragoût de champignons, pommes de terre et oignons.	26 €
Cannelloni à la farine artisanale du Moulin de la Brée farcis à l'osso buco, ricotta, crème de tomates confites	25 €

## Desserts

Assiette de fromages	8 €
Fraises fraîches, sirop de vanille, crémeux de mascarpone et crumble d'amande	9 €
Panna cotta au chocolat blanc et poivre maceron, sorbet de melon du Jardin la Josière, croustillant de sésame	9 €
Notre mille-feuille croustillant, crème pâtissière au praliné et fruits de saison	9 €

*Prix nets, service inclus  
La liste des allergènes est disponible sur demande*