

Chez George

Février 2026

OUVERTURES GOURMANDES

Huîtres fines « Pattedoie » n°3 – Marennes Oléron :

3 pièces / 6 pièces / 9 pièces

6 € / 12 € / 17 €

Planche de charcuterie, cochon noir du Périgord de la « Ferme des Acacias »,
sans sel nitrité et colorants

16 €

Gravlax de bar de ligne à la betterave, poivre Sishuan, confit de citron noir

14 €

ENTREES

Ceviche de Noix de Saint-Jacques, leche de tigre coco gingembre et épices,
avocat, radis daïkon, maïs grillé, huile de piments doux oléonais

13 €

Gyoza farcis à la saucisse fumée et truffe noires du Périgord, bouillon d'algues

13 €

Poêlée de couteaux au beurre d'échalote et coriandre fraîche

12 €

PLATS

Encornets farcis au riz rond et petits légumes colorés, crème aux
échalotes confites

26 €

Pêche de la nuit sur peau, crème de sésame au paprika fumé, légumes
de saison vapeur, semoule de sarrasin au beurre salé

25 €

Joue de bœuf confit pendant 14 heures en Colombo, purée de pomme de terre

24 €

DESSERTS

Assiette de fromages de la Ferme de Mam'Adiza

11 €

« L'After Eight » : Choux à la crème montée à la menthe fraîche et au chocolat noir,
coulis chocolat Menthe Pastille

9 €

Palais breton, poires confites, glace au lait de chèvre maison et crème de caramel au
beurre et fleur de sel des sauniers de l'île

9 €

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