Chez George

OUVERTURES GOURMANDES

Huîtres de Mimi et Jeanba n°3 spéciales – Marennes Oléron : 3 pièces / 6 pièces / 9 pièces	6 / 12 / 17
Houmous de pois chiche au brocolis	10
Sélection de charcuterie du Pays Basque « *La Ferme Les Acacias* »	16

ENTREES

Éclair salé, crème de pleurotes, bleu des Charentes « *Mam'Adiza* » et noix caramélisées	12
Poêlée de couteaux au beurre persillé à l'ail	13
Pastilla de boudin noir de la *Ferme Les Acacias*, amandes grillées, pommes au pineau des Charentes, écume de Noix de Saint-Jacques	13
Gravlax de bar au poivre de malabar, crème de blettes	15

PLATS

Noix de Saint-Jacques flashées au miso, crème de panais à la vanille, beurre blanc aux noisettes et herbes fraîches	26
Petit salé aux lentilles de la Josière au cochon noir de la *Ferme Les Acacias* : lard fumé, travers de porc (le vrai Coustous) et saucisse brasse	25
Tartare de bœuf au couteau, pesto au shiso et wagashi, piment de la Josière, pleurotes grillées, gratin dauphinois	23
Entrecôte persillée grillée, 500g à partager, sauce truffe et champignons, rattes du Touquet rôties au thym	58
Pour les enfants : Wings de poulet bio laquées au miel et au soja, rattes du Touquet	14

DESSERTS

Assortiment de fromages « *Mam'Adiza* »	12
Paris-Oléron, choux crème pralinée à l'angélique	10
Cheesecake aux figues fraîches et rôties au sirop de lavande	10
Forêt verte à la pistache et aux prunes	10

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets, service inclus. Notre carte peut varier selon les arrivages du moment.