

Chez George

OUVERTURES GOURMANDES

Huîtres de Bastien Clarinard n°3 spéciales – Marennes Oléron :	
3 pièces / 6 pièces / 9 pièces	6 / 12 / 17
Houmous de pois chiche, tahini et huile de sésame grillée	10
Chiffonnade de jambon blanc à la truffe noir du Perigord « <i>La Ferme Les Acacias</i> »	14
Sélection de charcuterie du Pays Basque « <i>La Ferme Les Acacias</i> »	18
Gravlax de bar de ligne au citron vert et aneth du marais, crème de betterave au miel	16

ENTREES

Wagashi au zaatar jeunes pousses de betterave rouge et pickles, vinaigrette asiatique	12
Poêlée de couteaux au beurre à l'ail et shiso s	14
Œuf parfait, piperade aux moules de Bouchot et tome au piment d'Espelette	14
Ceviche de maigre, leche de tigre coco nikkei, avocat, radis noir, maïs grillé et grenade	14

PLATS

Pêche de la nuit poilée sur peau, crème infusée au lard et paprika, piperade, purée de pomme de terre fumée	26
Tartare de thon rouge, huile d'aneth, compotée de rhubarbe au gingembre, grenailles au thym citronné	26
Côte de cochon paysanne, sauce chimichurri, purée de patate douce et tagliatelle de courgette	25

DESSERTS

Assortiment de fromages de la Ferme de « <i>Mam'Adiza</i> »	12
Jonchet, framboise fraîches, coulis de framboise et broyé charentais	10
Charlotte aux fraises, sirop de Pandan	12
Brioche retrouvée au caramel beurre fleur de sel et glace à a vanille et macaron maison	10

Prix nets, service inclus

*La liste des allergènes est disponible sur demande
Notre carte peut varier selon les arrivages du moment*