

## Toi et Moi

33 € par personne

### AMUSES-BOUCHES

#### UNE GALETTE


##### Georges BRASSENS

Fourme d'ambert, poire, speck, crème crue fermière

 Rosé de Sophie (5,80 €)


##### George CLOONEY

Chèvre Sainte-Maure AOP, épinards, tomate, basilic, sorbet concombre

 Côtes du Rhône AOP bio (5,80 €)


##### Georges PERNOUD

Chair de tourteau, artichaut, fenouil, crème crue fermière, citron confit, baies roses

 Muscadet Sèvre et Maine (5,70 €)

##### George ELISABETH

Carpaccio de bœuf, mozzarella, tapenade de tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre sautées, glace wasabi

 Morgon AOP (6,00 €)

#### UNE CRÊPE

##### CHAMALLOW

Caramel au beurre salé maison, chamallows caramélisés, boule de glace vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, chantilly

##### OR

Ananas, coulis de fruits rouges, glace au yaourt bulgare à la groseille, chantilly

##### CROQUANTE

Subtile mélange de Spéculoos, Nutella et sa boule de glace Spéculoos

##### KINDER

Kinder, chantilly et sa surprise


## Les yeux dans les yeux

37 € par personne

### AMUSES-BOUCHES

##### Giorgio ARMANI

Foie gras poêlé, pommes de terre, magret de canard, fleur de sel, réduction balsamique

 St-Georges St-Emilion (9,10 €)

##### Georges CHAKIRIS

Foie gras poêlé, pain d'épices, poire, réduction balsamique

 Côtes de Gascogne (5,70 €)

##### George LAUTNER

Duo de Saint-Jacques et andouille de Guéméné, écrasé de pommes de terre

 Terra Santa (5,80 €)

##### Georges SIMENON

Saint-jacques, crevettes, tomate, persillade

 Chardonnay (5,70 €)

##### Georges WASHINGTON

Steak haché de bœuf frais aller-retour, cornichons, tomates fraîches, œuf, cheddar, pommes de terre persillées

 St-Georges St-Emilion (9,10 €)

##### Georges SEGAL

Saint-Jacques, poireaux, réduction balsamique, sorbet carotte curry

 Muscadet Sèvre et Maine (5,70 €)

##### BRETONNE

Palet breton, caramel au beurre salé maison, poire, glace caramel au beurre salé, chantilly

##### PARIS-RENNES

crème praliné maison, noisettes torréfiées, glace praliné-noisettes

##### TARTE AU CITRON

Crème de citron maison, sablé breton, meringue, glace citron meringué, chantilly

##### CACAHUÈTE

Cacahuètes caramélisées, chocolat, caramel au beurre salé maison, chantilly

##### SPÉCULOOS

pâte à tartiner spéculoos, chocolat blanc, noix de macadamia, glace Spéculoos, chantilly