

Côté Fraîcheur

Ceviche de **Daurade Royale** au Citron vert,
Gingembre et Coriandre fraîche **18€**

Persillé de Bourgogne à la Moutarde Fallot
Bouquet d'Herbes aromatiques **13€**

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto **19€**

De belles **Crevettes** « Black Tiger »
sur un Gaspacho Épicé **17€**

Une Salade de **Haricots verts** et des queues d'Écrevisses **18€**

De Mer et d'Eau douce

Filet de Bar en cuisson douce au Vin jaune,
et Légumes tendres **26€**

Le **Maigre** au Caviar d'Aubergine fumé et Pignons de Pin,
une Huile vierge acidulée et Fleurs de Câpres **25€**

La **Pêche** du jour

Notes Végétales (gluten free)

Quinoa bio aux Légumes du Soleil **16€**

Multicolore de **Tomate Cœur de Bœuf** et **Poivrons** confits,
Mozzarella di Bufala, une Vinaigrette estivale **14€**

Image de Bourgogne

Persillé de Bourgogne à la moutarde Fallot
Bouquet d'Herbes aromatiques



Joue de Bœuf (France) braisée au Pinot rouge,
Carotte fanes et Pommes fondantes



Panacotta au Cassis et Anis de Flavigny

32 €

Le Meilleur des Viandes

St Georges **Burger** pour l'Été

Bœuf Charolais (France) Pistou, Feta et Tomate

21€

L'Entrecôte de **Veau** (France) Beurre vigneron

Florentine d'Épinards Ail-Muscade

24€

Tartare de Bœuf Charolais (France) servi avec des Frites Maison

19€

Joue de Bœuf (France) braisée au Pinot rouge, Carottes fanes et Pommes fondantes

22€

Volaille de Bresse à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Pilaf

Supplément Morilles +8€

26€

Pièce du Boucher

C'est l'Été

Gaspacho de Tomate marinées au Basilic, Pain Focaccia



Le **Filet de Maigre** cuit au plat,
poêlée de Champignons, Salicornes et parure végétale

OU

Quasi de Veau (France), Aubergine fumée et Poivrons grillés



Les Fromages

OU

Des Fraises et des Framboises au Miel, Sorbet du Fruit et Chantilly

35 €

Menu Enfant 9 €

(Jusqu'à 10 ans)

Un poisson du Jour ou un Steak (France) avec une garniture au choix
+ un Dessert + une Boisson

LES FROMAGES

Fromage blanc nature ou à la Crème de Bresse ou Coulis de Fruits rouges	5€
L'assiette de Fromages affinés de nos régions	8€

LES DESSERTS

Panacotta au Cassis et Anis de Flavigny	7€
Des Fraises et des Framboises au Miel, Sorbet du Fruit et Chantilly	9€
Chocolat Liégeois	9€
Une Barre Chocolat-Cacahuète	8€
La Pêche « façon Melba »	8€
L'Abricot et la Groseille rafraichis à la Verveine odorante avec des Meringuettes	8€
Melon et Madeleine au Romarin	9€
Café gourmand Un Café et des desserts en portion légère. Si pris dans le cadre d'un menu, un café sera facturé en supplément.	10€
Le Crémant de Bourgogne Gourmand Une coupe de Crémant de Bourgogne et des desserts en portion légère. Un supplément de 5€ sera facturé dans le cadre d'un menu	15€

Prix taxes et service compris – Le Saint Georges – Été 2019

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner

Et de 19h00 à 21h30 pour le dîner

(Service jusqu'à 22h le vendredi et le samedi)

Carte réalisée par Georges BLANC pour le St Georges

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines.

*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.
Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur
sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.*

Prix taxes et Service inclus – Été 2019 - Le St Georges