

Côté Fraîcheur

Asperges vertes sauce Aigrelette aux Agrumes	15€
Terrine de la Basse-cour marbrée de Foie gras	15€
Carpaccio de Dorade royale et Betterave rouge, jus acidulé Framboise-Estragon	17€
Salade de jeunes pousses , tartare de légumes au caillé de chèvre Foccacia toastée	12€
12 Escargots en coquilles à la Bourguignonne	16€

De Mer et d'Eau douce

Crevettes « Black Tiger » Aubergines en Lasagnes au Pesto et Curry vert	24€
Filet de Sandre « façon Pochouse », Anguille fumée, Pommes de Terre vapeur	27€
Dos de Cabillaud en cuisson douce, Beurre d'Algues, Linguine	27€

Menu Enfant 13€

(Jusqu'à 10 ans)

Un poisson du Jour

Ou

un Steak (France) avec une garniture au choix

+ un Dessert + une Boisson

Le Meilleur des Viandes

« **St Georges Burger** » au Bœuf Charolais (France),
Frites fraîches **21€**

Filet de Canard au Cassis de Bourgogne,
Mousseline de Céleri **21€**

Gigot d'Agneau rôti, Bouquet printanier **29€**

Côte de Porc fermier "**label Rouge**" à la Moutarde
de Dijon, Florentine d'Épinards « Ail Muscade » **25€**

Filet de **Bœuf Charolais** poêlé (France),
Sauce Vigneronne **29€**

L'Emblématique **Volaille de Bresse** à la Crème selon la
Mère Blanc, Purée de Pommes « Agata »
Supplément Morilles **+8€** **26€**



Image du Saint Georges

Asperges vertes sauce aigrette aux Agrumes

ou

Carpaccio de Dorade royale et betteraves
rouges jus acidulé Framboise Estragon



Dos de Cabillaud en cuisson douce,
Beurre d'Algues et Linguine

ou

"Filet de canette" au cassis de Bourgogne
Mousseline de céleri



Les Fromages

ou

Le choix des Desserts

32€

Image de Bourgogne

Terrine de la Basse-Cour
Marbrée de foie gras

ou

12 x **Escargots** en coquilles à la Bourguignonne



Filet de Sandre "façon Pochouse",
Anguille fumée, pommes vapeurs

ou

L'Emblématique **Volaille de Bresse** à la Crème
selon la Mère Blanc, Pommes purée «Agata»
Supplément Morilles **+8€**



Les Fromages

Ou le choix des Desserts

36 €

Les Fromages

Et le choix des Desserts

40 €

Le retour du Marché

Sauf le samedi soir et jours fériés

Le Plat du Jour 14€

Midi Express 21€

Entrée du jour et Plat du Jour

OU

Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

+

Un Café

Menu du Jour

21€ au déjeuner et 24€ au dîner

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Nous vous accueillons du lundi au Vendredi de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner

Et de 19h00 à 21h30 pour le dîner

Fermé le samedi Midi et le dimanche toute la journée.

(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 – Printemps 2019 - Le St Georges