

Saint Georges

— Restaurant —



La carte

Les Entrées

<i>Ris de veau aux écrevisses, sauce crustacés</i>	23 €
<i>Ris de veau aux Cèpes</i>	23 €
<i>Gratin de ravioles tomates confites mozzarella</i>	21 €
<i>Gratin de ravioles truffes blanche d'été et parmesan</i>	24 €

Les Plats

<i>Gambas géantes flambées, persillade à l'huile d'olive (environ 800g)</i>	34 €
<i>Belles St Jacques snackées, Truffes de Serrières rapée</i>	42 €
<i>Filet de Bœuf race à viande française, filière locale (environ 300g)</i> <i>sauce aux morilles</i>	41 €
<i>Joues de Bœuf confites, jus St Joseph et escalope de foie gras</i> <i>(environ 800g)</i>	41 €
<i>Pavés de carré de veau façon rossini (environ 300g)</i>	43 €

Les Formules : Plat - Dessert à choisir sur la carte des desserts

<i>L'entrecote plus de 500g sauce au choix</i>	43 €
<i>Le faux filet plus de 400g sauce au choix</i>	40 €

*Tous nos plats sont fait maison
Entièrement à base de produits locaux*

Prix TTC service compris

*les produits que nous utilisons sont susceptibles de contenir des allergènes
Céleri/crustacés/fruits à coques/graines sésame/lactose/gluten...
pensez mentionner toute allergie, intolérance à la commande*



RESTAURANT
SAVOUREUX

