



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

ENTRÉES

Cassolette de fruits de mer façon pili-pili 19.00

Carpaccio de Langoustines, Poutargue râpée, huile d'agrumes et salade de fenouil croquant 24.00

Tataki de Thon, mayonnaise de Wasabi, algues Wakame et Pak-choï 26.00

Flan de Saint-Jacques et Black Tiger, petits légumes, beurre à l'orange 28.00

PLATS

Ris de Veau, crémeux aux Ecrevisses, chou-fleur rôti et purée aux légumes verts 39.00

Pavé de Saumon à l'unilatérale, beurre citronné, tagliatelles de Calamars et légumes 35.00

Queue de Langouste rôtie, spaghettis à l'encre de seiche, sauce Armoricaïne et fenouil 48.00

Parmentier de Canard, jus de Veau et oignons frits 29.00

DESSERT

Moelleux praliné aux Noix, boule de Vanille 15.00
Servi tiède