



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

L'ECAILLER

Assiette de l'Ecailler 28.00

2 Prat-ar-Coum N°2, 2 Fines de Claire, 2 moules d'Espagne, 1 Langoustine et 1 Crevette géante

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques façon Rossini, Pommes paillasson croustillantes,
petits légumes et sauce Fine Champagne 25.00

Œuf poché aux Langoustines et Crevettes grises, Crème de crustacés 24.00

Terrine de Perdrix, Chutney d'oignons rouges, potiron et pickles croquants 15.00

PLATS

Râble de lièvre Arlequin, purée aux Marrons, Poires au vin rouge,
céleri-rave en bâtonnets et champignons des bois 36.00

Filet de biche rôti, Sauce Grand Veneur, Pomme aux airelles, purée de céleri-rave et rösti croustillant 41.00

Faisan « en cocotte » à la Brabançonne, Chicons braisés, lard fondant et pommes croquettes 39.00

Noisettes de lotte grillées, Petits légumes, beurre aux Crevettes grises et purée aux noisettes 34.00

DESSERT

Tablette de chocolat « Dubaï Style » 22.00

À partager... ou pas