A LA CARTE

ENTRÉES

L'OEUF MOLLET 12 €
Œuf mollet du Perche, autour du Pays Basque, poivrons, tomates, jambon de Bayonne et ail noir

LA BURRATA 12 €
Burrata en deux consistances, brunoise de fraises au basilic, graines de courges, soupe froide de petits pois

LE PATÉ EN CROÛTE 12 €
Pâté en croûte d'été, abricot et pistache, chutney d'échalotes

LE FOIE GRAS 15 €
Foie gras en dôme, mangue, fruits de la passion, et grué de cacao, pain brioché croquant

LE SAUMON 15 €
Saumon gravelax maison, cacahuètes grillées, crudités de légumes, mayonnaise mousseuse au soja

VIANDES ET POISSONS

LE PLAT DU JOUR 20 €
(Du lundi au vendredi , Hors jours fériés)

LA BELLE ASSIETTE VEGETARIENNE 18 €
Flan de cresson, poêlée de légumes de saison, sucrine rôtie, churros salés, aubergines ,crème de yaourt au citron vert

LE ROAST-BEEF 23 €
Roast-beef de race à viande (selon arrivage), pickles de légumes, jus corsé aux fruits rouges, churros salés

LE VEAU 26 €
Filet de veau français cuit basse température, légumes de saison, jus de viande infusé au poivre de Java

LA TÊTE DE VEAU 23 €
Spécialité Maison
Tête de veau, ses petits légumes et sauce Gribiche

LES CREVETTES 23 €
Crevettes en ravioles, pak-choi et maïs, sucrine rôtie et crème de yaourt au citron vert

LE BAR 25 €
Filet de bar, flan de rhubarbe, cresson, sauce au beurre blanc exotique

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 10 €

ASSIETTE DE FROMAGE REGIONAL 6 €

DESSERTS

LA PROFITEROLE 9 €
Profiterole maison, saveur caramel beurre salé et chocolat chaud

LA FRAMBOISE – VERVEINE 9 €
Douceur framboise-verveine, crémeux au chocolat noir et framboises givrées

LA NOIX DE COCO 10 €
Tartelette noix de coco, praliné au sésame, nougatine et citron caviar

LA PECHE – SANGRIA 10 €
Financier à l'orange, pêches pochées à la sangria, orange, estragon et crumble à la vanille

LE CAFÉ /THÉ GOURMAND 10 €
Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé
(La profiterole, la douceur et la pèche-sangria)

LE CHAMPAGNE GOURMAND 14 €
Assortiment de desserts autour d'une coupe de Champagne 8cl
(La profiterole, la douceur et la pèche-sangria)

LA DECLINAISON DE SORBETS DIGESTIFS 9 €
Sorbet citron, framboise et poire accompagné de liqueurs

LE DESSERT DU JOUR 9 €
(Du lundi au vendredi , Hors jours fériés)

L'AMPHITRYON
- RESTAURANT -

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

TABLE SAVOUREUSE Logis

Sans gluten / Gluten free

Prix En Euros – Toutes Taxes Comprises – Hors Boissons

depuis 1919

L'AMPHITRYON

- RESTAURANT -

MENU DÉJEUNER

25 €

FORMULE 2 PLATS + 1 CAFÉ :

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT
AU CHOIX DANS LE MENU LOGIS TERROIR

Uniquement pour le déjeuner
du Lundi au Vendredi hors jours fériés

MENU PETIT CHEF

17€

(Enfants de moins de 12 ans)

FORMULE 2 PLATS + 1 BOISSON:

PLAT & DESSERT + 1 BOISSON

ROAST-BEEF DE RACE A VIANDE OU CREVETTES EN RAVIOLES ACCOMPAGNE DE CHURROS SALES OU POELEE DE LEGUMES

PROFITEROLE AU CARAMEL BEURRE SALÉ OU COUPE GLACÉE

Nous remercions nos producteurs locaux labélisés Terre d'Eure et Loir

Œuf du Perche : Bruno Debray
Pomme de terres: Ferme du Colombier
Limonade d'Eure et Loir: Maison Savouré
Miel d'Eure et Loir: Famille Billard
Lait du perche
Graines de Courges: Valconie, Solène et Rémi Thévenet

RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX POUR PARTAGER VOTRE EXPERIENCE

Facebook
leboeufcouronne.lamphitryon.lechristies.chartres

Insatgram
leboeufcouronne_chartres

MENU LOGIS TERROIR

34 €

ENTRÉES

Œuf mollet du Perche, autour du pays Basque, poivrons tomates, jambon de Bayonne et ail noir
ou
Burrata en deux consistances, brunoise de fraises au basilic, graines de courges et soupe froide de petits pois
ou
Pâté en croûte d'été, abricot et pistache, chutney d'échalotes

PLATS

Roast-beef de race à viande (selon arrivage) pickles de légumes, jus corsé aux fruits rouges, churros salés
ou
Tête de veau, ses petits légumes et sauce Gribiche
Spécialité Maison
ou
Crevettes en ravioles, pak-choi et maïs, sucrine rôtie et crème de yaourt au citron vert
ou
Le plat du jour
(Du Lundi au Vendredi , Hors jours fériés)

DESSERTS

Profiterole géante , saveur glace au caramel beurre salé, chocolat chaud
ou
Douceur framboise-verveine, crémeux au chocolat noir et framboises givrées
ou
Assiette de fromage régional
ou
Le dessert du jour
(Du Lundi au Vendredi , Hors jours fériés)

Prix En Euros – Toutes Taxes Comprises – Hors Boissons