

## • A LA CARTE •



## • A LA CARTE •

### ENTRÉES

#### L'OEUF PARFAIT 12€

Œuf parfait du Perche, duxelles de champignons et noix de cajou, thé noir aux champignons

#### LE POULET FERMIER 12€

Poulet de la ferme de Belvinière, farce au chou et au lard fumé, feuille de Nori et curry noir

#### LE PATÉ EN CROÛTE 12€

Pâté en croûte aux marrons et magret de canard, chutney de fruits du moment

#### LE FOIE GRAS & CHOCOLAT 15€

Finger de foie gras enrobé de chocolat noir, coulis cassis

#### LA NOIX DE SAINT JACQUES 15€

Ceviche de Saint Jacques, agrumes et salade moutarde, yaourt citron vert

### VIANDES ET POISSONS

#### LE PLAT DU JOUR 20€

(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)

#### L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 19€

Écrasé de pomme de terre à l'huile de persil, toast Grenoblois (tapenade de câpres, spongecake au persil, coulis citron), carotte fane et chips de topinambour

#### LE QUASI DE VEAU 23€

Quasi de veau cuit basse température, carotte fane, pleurotes au lard, sauce forestière

#### LE MAGRET DE CANARD 26€

Magret de canard rôti, polenta aux fruits secs, sauce au miel d'épices et pistaches

#### LA TÊTE DE VEAU 23€

Spécialité Maison

Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche

#### LA DORADE 23€

Filet de dorade, crème de panais et salsifis rôtis, jus de veau à la bière Eurélienne blanche

#### LA LOTTE 25€

Lotte poêlée, écrasé de pomme de terre à l'huile de persil, toast grenoblois (tapenade de câpres, spongecake au persil et coulis citron)

### FROMAGES

#### ASSORTIMENT DE FROMAGES 12 €

Assortiment de 5 fromages

#### ASSIETTE DE FROMAGE REGIONAL 6 €

Chèvre fleuri du Berry

### DESSERTS

#### LE SAINT HONORÉ 9€

Saint Honoré au pralin et vanille, noix de Pécan

#### LA BANANE 9€

Entremet mousseux caramel beurre salé, cœur banane et tuile feuilletine

#### LA TARTE CHOCOLAT 10€

Tarte chocolat noir, crémeux de whisky Scapa, mousse à la fève de Tonka

#### L'AVOCAT 10€

Douceur d'avocat et citron jaune, biscuit cigare et citron caviar

#### LE CAFÉ /THÉ GOURMAND 10€

Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé (Chou garni au pralin, douceur avocat-citron jaune, entremet caramel beurre salé et crème anglaise banane)

#### LE CHAMPAGNE GOURMAND 14€

Assortiment de desserts autour d'une coupe de Champagne 8cl (Chou garni au pralin, douceur avocat-citron jaune, entremet caramel beurre salé et crème anglaise banane)

#### LES SORBETS DE BEAUCE 10€

Assortiment de trois sorbets artisanaux de chez Beauce Sorbets accompagnés de liqueurs

#### LE DESSERT DU JOUR 9 €

(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)



#### NOUS REMERCIONS NOS PRODUCTEURS LOCAUX LABÉLISÉS TERRE D'EURE ET LOIR

ŒUF DU PERCHE : BRUNO DEBRAY  
POMME DE TERRES: FERME DU  
COLOMBIER  
BEAUCE SORBETS : AURELIE  
PREVOSTEAU

MIEL D'EURE ET LOIR: FAMILLE  
BILLARD  
POULET FERMIER : FERME DE LA  
BELVINDIERE  
BIERE BLANCHE : L'EURELIENNE



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



Ces plats peuvent vous être servis sans gluten



# L'AMPHITRYON

- R E S T A U R A N T -

## MENU GOURMET 34€

### ENTRÉES

- g** ŒUF PARFAIT DU PERCHE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET NOIX DE CAJOU, THÉ NOIR AUX CHAMPIGNONS  
OU  
POULET DE LA FERME DE BELVINDIERE, FARCE AU CHOU ET AU LARD FUMÉ, FEUILLE DE NORI ET CURRY NOIR  
OU  
PÂTÉ EN CROÛTE AUX MARRONS ET MAGRET DE CANARD, CHUTNEY DE FRUITS DU MOMENT

### PLATS

- g** FILET DE DORADE, CRÈME DE PANAIS ET SALSIFIS ROTIS, JUS DE VEAU À LA BIÈRE EURÉLIENNE BLANCHE  
OU  
TÊTE DE VEAU, SES PETITS LÉGUMES ET SAUCE GRIBICHE  
SPÉCIALITÉ MAISON  
OU  
**g** QUASI DE VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CAROTTE FANE, PLEUROTES AU LARD, SAUCE FORESTIÈRE  
OU  
LE PLAT DU JOUR  
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

### DESSERTS

- SAINT HONORÉ AU PRALIN ET VANILLE, NOIX DE PÉCAN  
OU  
**g** ENTREMET MOUSSEUX CARAMEL BEURRE SALÉ, CŒUR BANANE ET TUILE FEUILLETINE  
OU  
ASSIETTE DE FROMAGE DE CHEVRE RÉGIONAL  
OU  
LE DESSERT DU JOUR  
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

## MENU DÉJEUNER 25€

**FORMULE 2 PLATS + 1 CAFÉ** : ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT  
AU CHOIX DANS LE MENU GOURMET  
*Uniquement pour le déjeuner du Lundi au Vendredi hors jours fériés*

### MENU PETIT CHEF 17€ (-12 ans)

#### **FORMULE 2 PLATS + 1 BOISSON**

Quasi de veau ou Dorade, purée de pomme de terre et/ou légumes,  
Coupe de glace ou chou garni au pralin

RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX ET  
PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE



[leboeufcouronne.lamphitryon.lechristies.chartres](https://www.facebook.com/leboeufcouronne.lamphitryon.lechristies.chartres)



[leboeufcouronne\\_chartres](https://www.instagram.com/leboeufcouronne_chartres)

