



1919  
RESTAURANT

# L'AMPHITRYON

CHARTRES

## A LA CARTE

### LES ENTRÉES

**Œuf du Perche façon « Rossini », trompettes de la mort, Sauce Périgourdine**  14€

Poached egg façon "Rossini", hom of planty mushrooms, foie gras sauce

 **A.O.C. ST VERAN blc- Les Rochettes- Dom. G. Broux - 12,5 CL - 12€**

**Ravioles de poules d'Eure-et-Loir et lard fumé, choux romanesco et chips de lard** 14€

Chicken ravioli and smoked bacon, Romanesco cabbage and bacon chips

 **I.G.P. COTES CATALANES blc « Calcinaires» Dom. Gauby- 12,5 CL - 12€**

### PÂTÉ CRÉATIF

2eme prix du concours régional 2024

**Pâté en croûte, poires au rhum, trompettes de la mort et pistaches** 14€

French pâté, pear with rum, horn of planty mushrooms and pistachios

 **I.G.P. GARD blc - Dom. De Jarras - 12,5 CL - 9€**

**Feuilleté d'escargots de Bourgogne, béchamel ail et persil, salade de pousses** 16€

Burgundy snails feuilleté, garlic and parsley béchamel, sprout salad

 **V.D.F. LA GRDE CUVÉE blc- Domaine de La Dourbie - 12,5 CL - 14€**

**Pressé de foie gras, sarrazin toasté et kumquats confits, gelée au vin jaune** 19€

Foie gras, roasted sarrazin and candied kumquats, yellow wine jelly

 **A.O.P. MALA COSTE blc- Domaine de La Dourbie - 12,5 CL - 11€**

### LES VIANDES

**Suprême de poulet jaune, polenta crémeuse aux fruits secs, sauce Apicius**  25€

Yellow chicken supreme, creamy polenta with dried fruits, Apicius sauce

 **NOUVELLE ZÉLANDE - Tiraki - Sauvignon blanc- 12,5 CL - 11€**

### - SPÉCIALITÉ MAISON -

**Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche** 25€

Calf's head, vegetables and gribiche sauce

 **A.O.C. ALSACE rge "Pinot noir Réserve" F. Mochel - 12,5 CL - 14€**

**Filet de bœuf français (race selon arrivage), siphon de pommes de terre aromatisé à la truffe, duxelles de champignons, sauce foie gras**  39€

Beef filet, siphon of truffle potatoes, mushrooms duxelles and foie gras sauce

 **A.O.C. SANCERRE rge "La Gde Cuvée" - Comte Lafond - 12,5 CL - 16€**

### LE PLAT DU JOUR & PLAT VEGETARIEN

**Le plat du jour** / Main dish of the day 23€

(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

(From monday to friday, except bank holidays)

**Tagliatelles fraîches, cacio e pepe (fromage pecorino et poivre)** 24€

Fresh tagliatelles with pecorino cheese and pepper

 **Accord Mets & Vins suggéré par notre sommelier**  
*Food & Wine pairing suggested by our sommelier*

### LES POISSONS

**Dos de cabillaud rôti, écrasé de panais et topinambours poêlés, coulis d'ail noir, fumet de poisson à l'orange**  26€

Roasted cod fish, crushed parsnips and pan-fried Jerusalem artichokes, black garlic coulis, orange fish fumet

 **A.O.C. POUILLY FUMÉ blc - Domaine de La Doucette - 12,5 CL - 14€**

**Filet de turbot en croûte, millefeuille de pommes de terre et morilles, jus de veau corsé**  39€

Turbot filet in crust, potatoes millefeuille and morels, veal juice

 **A.O.C. COTES DU RHONE blc - Domaine Jamet - 12,5 CL - 13€**

### LES FROMAGES

**Assortiment de 4 fromages affinés** 14€

( Ferme Sainte Suzanne - Chartres - )

Assortment of 4 cheeses

### LES DESSERTS

**Le Paris-Chartres, crème pâtissière à la graine de courge d'Eure-et-Loir - Valconie - graines caramélisées** 10 €

Puff pastry filled with regional pumpkin seeds cream, caramelized seeds

 **A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise- Sélection ancestrale - 10 CL - 10€**

**La pomme, entremet Granny Smith, kiwi et aneth**  10€

Apple entremet, kiwi and dill

 **Manzana verde - 6 CL - 6€**

**Tartelette Gianguja, noix de pécan, éclats de chocolat Tanzanie 70%** 11€

Gianguja chocolate tart, pecan, Tanzania chocolate chips

 **DON P.X - Dom. Toro ALBALA- 6 CL - 11€**

**Chou pressé, pralin rose et framboises** 11€

Puff pastry, pink praline and raspberries

 **A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise rosé-Dom. Fenouillet- 10 CL - 8€**

**Le café / thé gourmand** 13€

**Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé**

Varieties of desserts served with coffee or tea

**Le champagne gourmand** 16€

**Assortiment de desserts autour d'une coupe de Champagne 8cl**

Varieties of desserts served with a glass of champagne (8cl)

**Les sorbets de Beauce** 10€

**Assortiment de trois sorbets artisanaux -Beauce Sorbets- accompagnés de liqueurs**

Assortment of regional made sorbets served with liquors

**Le dessert du jour** / Dessert of the day 9€

(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

(From monday to friday, except bank holidays)

 Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

# L'AMPHITRYON

CHARTRES

## MENU GOURMET

### LES ENTRÉES

#### **Œuf du Perche façon « Rossini », trompettes de la mort, Sauce Périgourdine**

Poached egg façon "Rossini", hom of planty mushrooms, foie gras sauce

Ou/OR

#### **Ravioles de poules d'Eure-et-Loir et lard fumé, choux romanesco et chips de lard**

Chicken ravioli and smoked bacon, Romanesco cabbage and bacon chips

### LES PLATS

#### **Dos de cabillaud rôti, écrasé de panais et topinambours poêlés, coulis d'ail noir, fumet de poisson à l'orange**

Roasted cod fish, crushed parsnips and pan-fried Jerusalem artichokes,  
black garlic coulis, orange fish fumet

Ou/OR

#### **Suprême de poulet jaune, polenta crémeuse aux fruits secs, sauce Apicius**

Yellow chicken supreme, creamy polenta with dried fruits, Apicius sauce

Ou/OR

**Le plat du jour**/Main dish of the day  
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)  
(From monday to friday, except bank holidays)

### LES DESSERTS

#### **Le Paris-Chartres, crème pâtissière à la graine de courge d'Eure-et-Loir – Valconie – , graines caramélisées**

Puff pastry filled with regional pumpkin seeds cream, caramelized seeds

Ou/OR

#### **La pomme, entremet Granny Smith, kiwi et aneth**

Apple entremet, kiwi and dill

Ou/OR

**Le dessert du jour**/Dessert of the day  
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)  
(From monday to friday, except bank holidays)

## AU DEJEUNER

Au choix dans le menu Gourmet

### **ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT + 1 CAFÉ**

Starter & Main course or Main course & Dessert + 1 coffee

**32€**

### **SERVI UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS**

Only served for lunch

From Monday to Friday, except bank holidays

## DEJEUNER & DINER

Au choix dans le menu Gourmet

### **ENTRÉE & PLAT & DESSERT**

Starter & Main course & Dessert

**42€**

### **SERVI TOUS LES JOURS**

Served every day

## ACCORD METS & VINS

Au choix dans le menu Gourmet

### **ENTRÉE & PLAT & DESSERT**

### **AVEC 3 VERRES DE VIN INCLUS (10 cl)**

Starter & Main course & Dessert with 3 glasses of wine (10cl)

**65€**

### **SERVI TOUS LES JOURS**

Served every day

## RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX ET PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE

 [leboeufcouronne.chartres](#)

 [leboeufcouronne\\_chartres](#)

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



Œufs du Perche :  
Bruno Debray

Poule:  
La Belvinière



Pommes de terre :  
Ferme du colombier

Graines de courges:  
Valconie



Beauce sorbets :  
Aurèlie Prevosteau

Miel:  
Famille Billard



## MENU GOURMET EN HERBES ( -12 ans )

### **PLAT & DESSERT + 1 BOISSON**

Main course & Dessert + 1 Drink **17€**

**Suprême de poulet jaune**/ Yellow chicken

ou

**Dos de cabillaud**/ Codfish

**pommes de terre et carottes sautées**/  
fried potatoes and carrots

**Coupe glacée ou chou glacé au choix  
(fraise, vanille, chocolat)**  
ou **Mousse au chocolat Gianduja**

Ice cream of your choice (strawberry, vanilla, chocolate,)  
or Gianduja chocolate mousse