LA CARTE

LES ENTRÉES

Œuf parfait, crème de cèpes, noisettes torréfiées et poudre de persil 14
Egg "parfait", cream of mushrooms, roasted hazelnuts and parsley powder
A.O.C. SAUMUR « Chenin du Puy » – Domaine Mabileau 12,5 CL - 13€

Le rocamadour en cromesquis, jambon Speck en trois façons 14
Croquette of Rocamadour goat cheese, Speck ham three ways
A.O.P. LANGUEDOC Blanc – « Mala coste» Domaine de la Dourbie- 12,5 CL - 12€

PÂTÉ CRÉATIF
2ème prix du concours régional 2024

Pâté en croûte, magret de canard mariné au Pastis Henri Bardouin, amandes grillées, chutney au fenouil 15
Pâté en croûte, duck breast marinated with Pastis Henri Bardouin, roasted almonds, fennel chutney
I.G.P. GARD Chardonnay Blanc – Dom. Royal de Jarras 12,5 CL - 9€

Tatin de butternut, miel d'Eure-et-Loir, crème d'Isigny et marjolaine 15
Butternut tatin tart, regional honey, Isigny cream and marjoram
A.O.C. PETIT CHABLIS Blanc – Domaine Regnard 12,5 CL - 11€

Escalope de foie gras poêlée, compotée de figue et pain d'épices, réduction de vin rouge 18
Pan-fried duck foie gras escalope, fig and gingerbread compote, red wine reduction
A.O.C. MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE Rouge – Domaine Fenouillet- 6 CL – 6€

LES PLATS

Pluma de porc Ibérique en basse température, millefeuille de pomme de terre, Pakchoï rôti, sauce teriyaki et échalotes 26
Iberian pork in low temperature, millefeuille of potatoes, roasted Pakchoï, teriyaki sauce and shallots
A.O.C. MOULIN A VENT Rouge – Domaine Regnard 12,5 CL - 10€

Filet de bœuf français (race selon arrivage), siphon de pommes de terre aromatisé à la truffe, duxelles de champignons, sauce foie gras 39
mushrooms duxelles and foie gras sauce
Beef filet, siphon of truffle potatoes,
A.O.C. SANCERRE Rouge "La Grande Cuvée" Comte Lafond - 12,5 CL - 16€

Plat du jour/Main dish of the day 23
(DU LUNDI AU VENDREDI , HORS JOURS FÉRIÉS)
(From monday to friday, except bank holidays)

- SPÉCIALITÉ MAISON -
25

Tête de veau
recette traditionnelle

Cuite au bouillon et ses petits légumes et sauce Gribiche
Calf's head, vegetables and gribiche sauce

A.O.C. PINOT NOIR Réserve –Frédéric Mochel -12,5 CL- 13€

Gnocchis gratinés au comté, crème de 24 potimarrons rôtis, graines de courges au curry
Plat végétarien - VEGETARIAN
Gratinated gnocchi with Conte cheese, roasted potimarrons, curry squash seeds

Filet de dorade royale, purée de courges, topinambours rôtis, condiment noix et gingembre 26
Sea bream fillet, squash puree, roasted Jerusalem artichoke, nut and ginger condiment
I.G.P. COTES DE GASCOGNE Blanc « Sauvignon BM1 » – Domaine Plaimont 12,5 CL 9€

Calamars et écrevisses sautés, bisque et houmous citronné, cerfeuil frais 34
Calamars and crayfish, bisque cream, lemon hummus and fresh chervil
A.O.C. BOURGOGNE Chardonnay Blanc – Domaine Regnard- 12,5 CL 10€

LES FROMAGES

Assortiment de 4 fromages affinés et condiments (Ferme Sainte Suzanne - Chartres -) *Assortment of 4 cheeses* 15
Saint Nectaire - Bleu d'Auvergne – Crottin de Chavignol – Comté 24 mois

LES DESSERTS

La part de Saint Honoré au café 11
Puff pastry stuffed with coffee cream, vanilla pastry cream
DON P.X. Domaine TORO ALBALA Blanc – Espagne- 6 CL – 7€

Douceur de mangue, Espelette et chocolat blanc, palet breton 11
Mango and Espelette entremet, white chocolate mousse and palet Breton biscuit
A.O.C. COTEAUX DU LAYON « Saint Aubin » – Domaine Cady - 6 CL - 5€

Sphère chocolat, mûres fraîches et en compotée, chocolat chaud et Chartreuse verte 12
Sphere chocolate, compote of blackberries and fresh blackberries, hot chocolate and Chartreuse liquor

Entremet d'automne, poires et marrons, coulis pamplemousse, sorbet poire de chez Beauce Sorbets 12
Pears and chestnuts entremet, grapefruit coulis, pear sorbet 'Beauce sorbets'
A.O.C. PACHERINC DU VIC BILH Blanc «Château Arricau-Bordes» - 6 CL - 5€

Sorbets de Beauce digestifs 11
Assortiment de trois sorbets artisanaux – Beauce Sorbets-accompagnés de liqueurs
Assortment of regional made sorbets served with liquors

Dessert du jour/Dessert of the day 10
(DU LUNDI AU VENDREDI , HORS JOURS FÉRIÉS)
(From monday to friday, except bank holidays)

LES GOURMANDS
Assortiments de dessert accompagné d'une boisson
Varieties of desserts served with a drink

(Saint Honoré au café, Douceur de mangue et Espelette, Mini entremet poires et marrons)
(Mini Puff pastry stuffed with coffee cream, Mini Mango and Espelette entremet, mini Pears and chestnuts entremet)

Le Café (Massaya bio)/ **Thé** (Kusmi tea) 13
Le Digestif (*Spiritueux* 4cl) 16
(Poire ou Armagnac ou Calvados)
Le Champagne (*Coupe* 8cl) 16

Accord mets&vins suggéré par notre sommelier

Prix En Euros – Toutes Taxes Comprises – Hors Boissons
Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

« Une carafe d'eau potable peut vous être service gracieusement en accompagnement d'une consommation »

1919
RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

MENU GOURMET

LES ENTRÉES

Œuf parfait, crème de cèpes, noisettes torréfiées et poudre de persil G
Egg "parfait", cream of mushrooms, roasted hazelnuts and parsley powder
Ou/OR
Le Rocamadour en cromesquis, jambon Speck en trois façons
Croquette of Rocamadour goat cheese, Speck ham three ways

LES PLATS

Filet de dorade royale, purée de courges, topinambours rôtis, condiment noix et gingembre G
Sea bream fillet, squash puree, roasted Jerusalem artichoke, nut and ginger condiment
Ou/OR
Pluma de porc Ibérique en basse température, millefeuille de pomme de terre, Pakchoï rôti, sauce teriyaki et échalotes G
Iberian pork in low temperature, millefeuille of potatoes, roasted Pakchoï, teriyaki sauce and shallots
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

La part de Saint Honoré au café
Puff pastry stuffed with coffee cream, vanilla pastry cream
Ou/OR
Douceur de mangue, Espelette et chocolat blanc, palet breton G
Mango and Espelette entremet, white chocolate mousse and palet Breton biscuit
Ou/OR
Le dessert du jour/*Dessert of the day*
(DU LUNDI AU VENDREDI , HORS JOURS FÉRIÉS)
(From monday to friday, except bank holidays)

G **Ces plats peuvent vous être servis sans gluten Prix En Euros – Toutes Taxes Comprises – Hors Boissons**
« Une carafe d'eau potable peut vous être service gracieusement en accompagnement d'une consommation »

NOUS REMERCIONS NOS PRODUCTEURS LOCAUX
TERRE D'EURE ET LOIR

Œufs du Perche *:*
Bruno Debray
28 480 La Croix-du -Perche

Pommes de terre *:*
Ferme du colombier
28250 Digny

Beauce sorbets *:*
Aurèlie Prevosteau
28630 Sours

Miel*:*
Famille Billard
28360 Dammarie

Baio :
Jus de pomme
28120 Bailleau-le-pin

Graines de courge :
Valconie
28150 Eole-en-Beauce

HORAIRES DE SERVICE
Opening time

Du dimanche au jeudi :
from Sunday to thursday
Déjeuner 12h à 13h45 - Diner 19h à 21h15
Lunch 12 a.m. to 1 p.m.15 – Dinner from 7 p.m. to 9 p.m.15

Vendredi et Samedi:
Déjeuner 12hà 13h45 - Diner 19h à 21h30
Lunch 12 a.m. to 1 p.m.15 – Dinner from 7 p.m. to 9 p.m.30

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

MENU GOURMET EN HERBES (-12 ans)
PLAT & DESSERT + 1 BOISSON
Main course & Dessert + 1 Drink **18€**

Filet de dorade/ *Sea bream fillet*
ou **Pluma de porc Ibérique**/ *Iberian pork*
Avec Pommes de terre et/ou carottes sautées
Ou gnocchis à la crème/ *gnocchi with cream*
With fried potatoes and/or carrots
-
Coupe glacée ou chou glacé (fraise, vanille, chocolat)
ou Crème dessert au chocolat
Ice cream of your choice (strawberry, vanilla, chocolate) or chocolate cream

SÉLECTION DE VINS A LA BOUTEILLE 75cl
Bottle Wine selection 75cl

VINS BLANCS /WHITE WINES

AOC Sancerre La croix au garde – Henri Pellé	45€
AOC Petit Chablis Dom. Regnard	40€
AOC Côtes du Rhône Dom. Jamet	48€

VINS ROUGES /RED WINES

AOC Bourgueil Grand Arpent – Dom. Briare	40€
AOC Marsannay René Bouvier	68€
AOC Vacqueyras Fenouillet	62€

MOYENS DE PAIEMENT / *Mean of paiement*
Carte bancaire (Credit Card),
American Express, Espèces (Cash),
Ticket Restaurant, Chèques Vacances
Les chèques bancaires ne sont plus acceptés

Ces plats peuvent vous être servis sans gluten G **Prix En Euros – Toutes Taxes Comprises – Hors Boissons**
Nos fonds de sauces et nos glaces ne sont pas faits maison
« Une carafe d'eau potable peut vous être service gracieusement en accompagnement d'une consommation »