LA CARTE

LES ENTRÉES

Œuf parfait, haricots tarbais, chips de magret de canard fumé et pickles de pleurotes 14
Egg "parfait", tarbais beans, smoked duck breast chips and oyster mushroom pickles
A.O.C. BOURGOGNE Rouge – Pinot noir – Domaine Chopin 12,5 CL - 13€

Polenta et poires rôties, crème de bleu d'Auvergne et noix 14
Polenta and roasted pears, cream of Bleu d'Auvergne cheese and walnut
A.O.C. MONTLOUIS SUR LOIRE Blanc – « Les Borderies» Domaine Xavier Weisskopf - 12,5 CL - 11€

PÂTÉ CRÉATIF
2ème prix du concours régional 2024

Pâté en croûte, foie gras et ris de veau, trompettes de la mort et marrons 16
Pâté en croûte, foie gras and sweetbreads, trumpets of death and chestnuts
A.O.C. BOURGOGNE Chardonnay Réserve – Domaine Regnard - 12,5 CL - 10€

Escargots de Bourgogne en croûte de pâte feuilletée, crème d'ail et champignons 16
Burgundy snails in a puff pastry crust, garlic cream and mushrooms
A.O.C. LANGUEDOC « Mala Coste » – Domaine de la Dourbie - 12,5 CL - 12€

Ceviche de noix de Saint Jacques, crème de chou fleur à la vanille, vinaigrette épaisse au citron 18
Scallop nut ceviche, cream of cauliflower with vanilla, thick vinaigrette with lemon
WITHEHAVEN Sauvignon blanc – NOUVELLE ZÉLANDE- 12,5 CL - 13€

LES PLATS

Fondant de veau en basse température « comme une blanquette » 26
mini carottes et champignons de Paris, riz pilaf
Calf veal cooked in low temperature mini carrots and mushrooms, rice pilaf
A.O.C. REUILLY Rouge – « Les Sentiers » Domaine Valery Renaudat - 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
Beef filet, siphon of truffle potatoes, mushrooms duxelles and foie gras sauce
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. ALSACE – Pinot Noir
Frédéric Mochel -12,5 CL- 13€

Risotto crémeux au chèvre, pesto sauge – betterave 23
Plat végétarien - VEGETARIAN
Creamy risotto with goat cheese, beet and sage

Dos d'esturgeon au sésame toasté, purée de patates douces à la sauce soja, salade de pousse de soja, coriandre et noix de macadamia 26
Back of sturgeon with toasted sesame, sweet potato in soy sauce, bean shoot salad, coriander and macadamia nuts
A.O.C. CHABLIS Blanc « Les Vénérables» – Domaine La Chablisienne - 12,5 CL - 12€

Filet de turbot, écailles de pommes de terre, crémeux de panais au raifort, crosnes poêlés, beurre blanc monté 39
Turbot fillet with potatoes scales, parsnip and horseradish cream, pan-fried crosses, white butter
A.O.C. SAVENNIERES Blanc – Château du Breuil - 12,5 CL 15€

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Religieuse chocolat noir et fruits de la passion 11
Puff pastry "Religieuse" stuffed with chocolate cream and passion fruit
A.O.C. CRU D'ALSACE « Grasberg » – Domaine Marcel Deiss – 6 CL – 10€

Cheesecake cacahuètes et caramel beurre salé 11
Peanuts cheesecake and salted butter caramel
PORTO SAO PEDRO 20 ans – Portugal – – Domaine Das Aguias - 6 CL - 10€

Entremet framboise et pistache, praliné feuilletine et pralin pistache 12
Raspberry and pistachio entremets , feuilletine praline and pistachio pralin
A.O.C. MUSCAT BEAUMES DE VENISE Rosé Domaine Fenouillet - 6 CL - 5€

Pomme d'amour, ganache montée au chocolat blanc, cœur de tatin et crumble vanille 12
"Pomme d'amour", white chocolate ganache stuffed with tatin, vanilla crumble
A.O.C. COTEAUX DU LAYON «Saint Aubin» Domaine Cady- 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

(Chou chocolat-passion, Mini cheesecake cacahuète-caramel beurre salé, Mini entremet framboise - pistache)
(Mini Puff pastry chocolate and passion fruit, Mini peanuts cheesecake, mini rapsberry and pistacchio entremet)

Le Café (Massaya bio)**/ Thé** (Kusmi tea) 13
Le Digestif (*Spiritueux* 4cl) 16
(Poire ou Armagnac ou Calvados)
Le Champagne (*Coupe* 8cl) 17

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, haricots tarbais, chips de magret de canard fumé et pickles de pleurotes
Egg "parfait", tarbais beans, smoked duck breast chips and oyster mushroom pickles
Ou/OR
Polenta et poires rôties, crème de bleu d'Auvergne et noix
Polenta and roasted pears, cream of Bleu d'Auvergne cheese and walnut

LES PLATS

Dos d'esturgeon au sésame toasté, purée de patates douces à la sauce soja, salade de pousse de soja, coriandre et noix de macadamia
Back of sturgeon with toasted sesame, sweet potato in soy sauce, bean shoot salad, coriander and macadamia nuts
Ou/OR
Fondant de veau en basse température « comme une blanquette », mini carottes et champignons de Paris, riz pilaf
Calf veal cooked in low temperature, mini carrots and mushrooms, rice pilaf
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

Religieuse chocolat noir et fruits de la passion
Puff pastry "Religieuse" stuffed with chocolate cream and passion fruit
Ou/OR
Cheesecake cacahuètes et caramel beurre salé
Peanuts cheesecake and salted butter caramel
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
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

MENU GOURMET EN HERBES (-12 ans)

PLAT & DESSERT + 1 BOISSON
Main course & Dessert + 1 Drink **18€**

Dos de saumon/ *Back of salmon*
ou **Fondant de veau**/ *Calf veal fondant*
Avec pommes de terre et/ou carottes sautées
With fried potatoes and/or carrots
Ou risotto à la crème/ *risotto*
-
Coupe glacée ou chou glacé (fraise, vanille, chocolat)
ou Crémeux au chocolat
Ice cream of your choice (strawberry, vanilla, chocolate,)
or chocolate cream

Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

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 »