

*La Cuisine, c'est un moment de partage et d'émotions.  
J'aspire à vous proposer ma vision personnelle des produits exceptionnels de nos petits producteurs et maraichers, en essayant d'être au plus juste possible.*

*Toute l'équipe de la Maison, vous souhaite une bonne table.*

*Stéphane Gautier, Artisan cuisinier*

## *Menu d'Eté*

*Menu entrée/plat/dessert à 52€*

*Du mardi au samedi pour le dîner*

*Et les samedi et jours fériés pour le déjeuner*

	Prix carte
<i>Œuf fermier – Maïs – Reine des près</i>	23€
<i>Ou</i>	
<i>Tomates anciennes – Petits fruits &amp; Olive</i>	24€
<i>Ou</i>	
<i>Fleur de Courgette – Moule de Corde – Faisselle et Herbes des Marais</i>	25€
<hr/>	
<i>Lieu Jaune de Ligne « Ikejîmé » – Courgette – Cassis</i>	28€
<i>Ou</i>	
<i>Cochon fermier – Laitue Barbecue – Poutargue – Persil Plat</i>	28€
<i>Ou</i>	
<i>Ris de veau – Betterave – Prune – Fenouil sauvage</i>	36€
<hr/>	
<i>Fromages frais &amp; affinés</i>	14€
<i>Ou</i>	
<i>Chocolat Manjari 64% – Framboise – Poivre Timut</i>	14€
<i>Ou</i>	
<i>Fraise Cléry – Fenouil sauvage</i>	14€

Merci de signaler vos allergies au Maître d'Hôtel lors de la prise de commande, une liste des allergènes présents dans l'ensemble de nos plats est à votre disposition à la réception.

Toutes nos recettes sont "faites maison".



Prix net TTC, service compris.

## *Les produits exceptionnels de nos amis petits producteurs*

*Les légumes bio – Damien Coussot – Corme Ecluse*

*Les légumes et fruits – Bernard Frères – Julien & Loïc – Corme Royal*

*Les œufs – La Ferme de Pibot – Port d’Envaux*

*Les Huitres – Famille Got – Etaules*

*Le Poisson – Cap Marée – La Rochelle*

*Le Cochon – La ferme du Fagnard – Saintes*

*Le Ris de Veau – Maison Sorovisa*

*Le miel – Sébastien Denis – La ferme des Bourons – Ecurat*

*Le Verjus – Maison Bourgoin – Saint Saturnin*

*Les fromages affinés – Au Tour Du Fromage – Royan*

*La Faisselle – La ferme des Touches – Colombiers*

*Le pain – Le fournil des arènes – Saintes*