

*La Table du Relais du Bois donnera désormais encore plus une belle place à nos amis petits producteurs proches de chez nous.*

*La météo varie, le potager a ses caprices, les pêcheurs leurs intempéries, et les paysans leurs aléas. Nous nous devons de respecter cela en imaginant régulièrement un menu au rythme de la nature.*

*Stéphane Gautier, Artisan cuisinier*

***Menu simple & gourmand***  
***Entrée/Plat/Dessert à 38 €***  
***du mardi au vendredi, pour le déjeuner***

Prix carte

*Œuf Fermier – Champignon – Levure* 18€

*Ou*

*Soupe de Tomate ancienne au Barbecue – Faisselle – Glace aux herbes* 14€

*Ou*

*Thon Blanc de Ligne – Figue – Sirop de Pomme de Cèdre* 25€

-----

*Lieu Jaune de Ligne « Ikéjilé » – Courgette – Cassis* 23€

*Ou*

*Petit épeautre – Champignon Brun cuit et cru – Ail noir* 20€

*Ou*

*Canard – Artichaut – Algue – Jus de crevette* 23€

-----

*Baba – Pêche – Menthe* 12€

*Ou*

*Abricot – Amande Blanche – Réglisse* 11€

*Ou*

*Fruits Rouge – Pistache* 13€

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 œufs – Stève Barreaud – La ferme de Pibot – Port d'Envaux*

*Les légumes bio – Damien Coussot – Corme - Ecluse*

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

*Le Poisson – Cap marée – La Rochelle*

*Le Canard – Maison Sorovisa*

*Le Verjus – Maison Bourgoin – Saint – Saturnin*

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

*Le pain – Le fournil des arènes – Saintes*