

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.

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

Stéphane Gautier, Artisan cuisinier

Menu Gourmand
Du mardi au vendredi pour le déjeuner
Entrée/plat ou plat/dessert 33€
Entrée/plat/dessert à 41€

Prix carte

Œuf fermier – Aubergine – Ail nouveau & Safran 20 €

Ou

Velouté de Courgette – Sorbet Rhubarbe 22 €

Ou

Fenouil – Haddock & Pomme Granny – Lard 22 €

Maigre de Ligne – Moule – Concombre & Verveine 30 €

Ou

Paleron de Bœuf – Pastèque – Jus de Thon 30 €

Ou

Gnocchi de Pomme de Terre – Artichaut & Champignon – Origan 24 €

Chocolat Guanaja 70% – Vanille & Caramel 15 €

Ou

Pêche – Reine Des Prés – Pavot 13 €

Ou

Fraise – Pistache – Fleur d'Ibis 15 €

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 Huîtres – Famille Got – Cournil – Étaules

Le Poisson – Cap Marée – La Rochelle

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