

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 d'Été

Entrée/Plat/dessert à 57 €

Du Mardi au Samedi pour le dîner

Les Samedi et jours fériés pour le déjeuner

	Prix carte
<i>Tomates Anciennes – Crues – Cuites – Confites – Feuille de Figuiers</i>	27 €
<i>Ou</i>	
<i>Haricot Vert – Œuf de Poule – Moule – Algues</i>	24 €
<i>Ou</i>	
<i>Maquereau – Artichaut – Feuille de Figuiers</i>	26 €
<hr/>	
<i>Maigre de Ligne & Verveine – Melon – Lait de chou-fleur</i>	30 €
<i>Ou</i>	
<i>Canard – Fleur de Courgette & Carotte – Camomille</i>	31 €
<i>Ou</i>	
<i>Ris de Veau – Betterave – Cassis – Vinaigre de Fleur de Sureau</i>	37 €
<hr/>	
<i>Fromages frais & affinés</i>	14 €
<i>Ou</i>	
<i>Chocolat Guanaja 70% – Framboise – Piment d'Espelette</i>	16 €
<i>Ou</i>	
<i>Melon Fumé & Rôtis – Cassis – Sorbet Yaourt</i>	16 €
<hr/>	
<i>Carte Blanche en 6 Services</i>	95 €
<i>(Pour l'ensemble de la table)</i>	

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

Le Poisson – Capfocéan – La Rochelle

Le Miel – Sébastien Denis – La ferme des Bourons – Écurat

Le Verjus – Maison Bourgoin – Saint Saturnin

Les Fromages affinés – Au Tour Du Fromage – Royan

Le Pain – Le fournil des arènes – Saintes