

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 62 €

Du Mardi au Samedi pour le dîner

Les Samedi et jours fériés pour le déjeuner

Prix carte

Tomates Anciennes – Crues – Cuites – Confites – Feuille de Figuiers

25 €

Ou

Courgette – Œuf de Poule – Sabayon à l'huile de Langoustine – Œuf de Truite

27 €

Ou

Thon Blanc – Artichaut – Feuille de Figuiers

27 €

Maigre de Ligne – Haricot « Coco » – Pêche Ancienne

30 €

Ou

Paleron de Bœuf – Champignon cru & cuit – Ail Noir

31 €

Ou

Ris de Veau – Betterave – Cassis – Vinaigre de Fleur de Sureau

37 €

Fromages frais & affinés

14 €

Ou

Chocolat Guanaja 70% – Framboise – Piment d'Espelette

16 €

Ou

Melon fumé & rôti – Cassis – Sorbet Yaourt

16 €

Carte Blanche en 6 Services

95 €

(Pour l'ensemble de la table)

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 Ris de Veau – Maison Sorovisa – Saint Sulpice de Royan

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