

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'Automne

Entrée/Plat/dessert à 62 €

Du Mardi au Samedi pour le dîner

Les Samedi et jours fériés pour le Déjeuner & Le Dîner

Prix carte

Saint Jacques – Etuvée & Laurier Feuille

– Barbecue & Chou-Fleur – Capre & Crouton

– Crue – Chou-Fleur & Laurier

28 €

Ou

Huître Gillardeau – Poire & Verjus – Bouillon de Crevette Grise

27 €

Ou

L'Œuf Fermier « Des Bois » – Champignon – Sapin – Châtaigne

25 €

Truite de Gensac-La-Pallue – Epinard Feuille – Lait de Noix & Oignon

30 €

Ou

Pigeon – Navet Boule d'Or – Figue

32 €

Ou

Ris de Veau – Betterave Crapaudine – Poire Fermentée – Vinaigre de Fleur de Sureau

38 €

Fromages frais & affinés

14 €

Ou

Chocolat Manjari 54% – Fleur de Sel & Noix

16 €

Ou

Pamplemousse – Miel – Herbes

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