

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

<i>Saint Jacques – Confit à la Graisse de Canard – Velouté de Poireau</i>	<i>Prix Carte</i>
<i>-Barbecue & Barbe – Poireau étuvé – Algue</i>	
<i>-Crue – Poireau Roti – Algue & Huile de Poireau</i>	<i>28€</i>
<i>Ou</i>	
<i>Huître Gillardeau – Boudin Noir & Lard – Sabayon Mandarine</i>	<i>27 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>L'Œuf Fermier – Pied de Cochon – Pomme de Terre – Régissette</i>	<i>25 €</i>

<i>Maigre – Carotte & Bergamote – Emulsion de Crabe Vert</i>	<i>30 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Cochon Fermier – Endive Racine – Pomme Royal Gala</i>	<i>36 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Ris de Veau – Betterave Crapaudine – Coing – Vinaigre de Fleur de Sureau</i>	<i>38 €</i>

<i>Fromages frais & affinés</i>	<i>14 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Pain d'Épice en texture – Marmelade d'Orange & Cacao</i>	<i>16 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Poire – Noisette – Yuzu</i>	<i>16 €</i>

<i>Carte Blanche en 6 Services</i>	<i>95 €</i>
<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

Les Huîtres – Maison Gillardeau – Bourcefranc

Le Ris de Veau – Maison Sorovisa – Saint Sulpice de Royan

Le Cochon – Ferme du Fagnard – Saintes

Le Poisson – Capfocéan – La Rochelle

La Truite du Moulin – Gensac La-Pallue

Le Verjus – Maison Bourgoin – Saint Saturnin

Les Fromages affinés – Au Tour Du Fromage – Royan

Les Chocolats – Valhrona

Le Pain – Le fournil des arènes – Saintes