

*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 – Confité à la Graisse de Canard – Velouté de Poireau</i> | <i>Prix Carte</i> |
| <i>– Barbecue &amp; Barbe – Poireau étuvé – Algue</i>                      |                   |
| <i>– Crue – Poireau Roti – Algue &amp; Huile de Poireau</i>                | <i>28€</i>        |
| <i>Ou</i>  |                   |
| <i>Huître Gillardeau – Boudin Noir &amp; Lard – Sabayon Mandarine</i>      | <i>27 €</i>       |
| <i>Ou</i>  |                   |
| <i>L'Œuf Fermier – Pied de Cochon – Pomme de Terre – Réglisse</i>          | <i>25 €</i>       |

-----

|   |             |
|---|-------------|
| <i>Maigre – Carotte &amp; 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 &amp; affinés</i>                             | <i>14 €</i> |
| <i>Ou</i>   |             |
| <i>Pain d'Épice en texture – Marmelade d'Orange &amp; Cacao</i> | <i>16 €</i> |
| <i>Ou</i>   |             |
| <i>Poire – Noisette – Yuzu</i>                                  | <i>16 €</i> |

-----

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b><i>Carte Blanche en 6 Services</i></b> | <b><i>95 €</i></b> |
| <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*