

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 Gourmand
Du mardi au vendredi pour le déjeuner
Entrée/plat/dessert à 44€
Entrée – Plat / Plat – Dessert à 36€

Prix carte

Pleurote – Café – Lierre Terrestre 23 €

Ou

Velouté de Champignon – Foin – Café & Céréales 19 €

Ou

Œuf Fermier – Epinard Feuille – Pomme de Terre – Miel & Bergamote 20 €

« Vermicelle » au Bouillon de Crabe Vert – Mayonnaise à l'Ail Frit 24 €

Ou

Truite de Gensac La Pallue – Chou-Fleur Textures – Laurier 26 €

Ou

Cuisse de Poulet Fermier – Feuille de Chou Blanc – Agrumes 28 €

Cognac – Croustillant Cacao & Café 15 €

Ou

Baba Limoncello – Citron Vert & Yaourt 15 €

Ou

Pomme – Caramel & Cannelle 15 €

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 et fruits – Bernard Frères – Julien & Loïc – Corme Royal

Les Œufs – La Ferme de Pibot – Port d'Envaux

Les Huîtres – Famille Got – Cournil – Étaules

Le Poisson – Cap Marée – La Rochelle

La Truite – Le Moulin – Gensac La-Pallue

Le Verjus – Maison Bourgoin – Saint Saturnin

Les Fromages affinés – Au Tour Du Fromage – Royan

La Faisselle – La Ferme des Touches – Colombiers

Le pain – Le Fournil des arènes – Saintes