

*La Table 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

*Chou Pointu – Pomme & Verveine* 19 €

*Ou*

*Asperge Blanche Barbecue – Sabayon Pollen* 23 €

*Ou*

*Œuf Fermier – Mayonnaise Tiède – Romaine au Barbecue – Persil* 20 €

-----

*Vermicelle – Jus de Champignon & Morille – Purée d'Echalote au Barbecue* 24 €

*Ou*

*Lieu Jaune de Ligne – Asperge Verte – Fleur d'Acacia – Condiment Rhubarbe* 26 €

*Ou*

*Joue de Bœuf – Algue – Pomme de Terre & Ail Noir – Pomme Primeur* 28 €

-----

*Pomme Verte – Champagne – Citronnelle* 15 €

*Ou*

*Fraise – Menthe – Vanille* 15 €

*Ou*

*Rhubarbe – Amande – Fleur de Sureau* 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*

*Le Poulet – La Ferme de la Cussonnerie – St Porchaire*

*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*