

*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*

## *Le Printemps*

*Entrée/Plat/dessert 64€*

*Du mardi au samedi pour le dîner*

*Les samedi et jours fériés pour le Déjeuner & Le Dîner*

*Prix Carte*

<i>Asperges Blanches</i>	<i>28€</i>
<i>– Au Barbecue – Sabayon Pollen</i>	
<i>– Cuite en Papillote de Feuille de Figuiers – Jus Réduit</i>	
<i>– Soupe – Glace au Pollen</i>	
<i>Ou</i>	
<i>Thonine – Jus de Poisson de Roche – Glace Pomme au Four &amp; Feuille de Figuiers</i>	<i>28€</i>
<i>Ou</i>	
<i>Œuf Fermier – Mayonnaise Tiède – Romaine au Barbecue – Persil</i>	<i>25€</i>

-----

<i>Lieu Jaune de Ligne – Asperge verte – Fleur d'Acacia – Condiment Rhubarbe</i>	<i>35€</i>
<i>Ou</i>	
<i>Poulet Fermier &amp; Huître – Artichauts – Pâte de Citron</i>	<i>30€</i>
<i>Ou</i>	
<i>Ris de Veau – Betterave – Cassis – Vinaigre de Fleur de Sureau</i>	<i>38€</i>

-----

<i>Fromages frais &amp; affinés</i>	<i>15€</i>
<i>Ou</i>	
<i>Tartelette Chocolat Tainori – Citron Vert – Grué de Cacao</i>	<i>16€</i>
<i>Ou</i>	
<i>Fraise Gariguettes – Mélisse – Yaourt</i>	<i>16€</i>

-----

*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 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*