

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

<i>Thonine – Jus de Poisson de Roche – Glace Pomme au Four & Feuille de Figuiers</i>	<i>19 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Asperge Blanche Barbecue – Sabayon Pollen</i>	<i>23 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Œuf Fermier – Mayonnaise Tiède – Romaine au Barbecue – Persil</i>	<i>20 €</i>
<hr/>	
<i>Vermicelle – Jus de Champignon & Morille – Purée d'Echalote au Barbecue</i>	<i>24 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Maigre de ligne – Chou Pointu – Guigne & Fenouil Sauvage</i>	<i>26 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Joue de Bœuf – Algues – Pomme de Terre & Ail Noir – Pomme Primeur</i>	<i>28 €</i>
<hr/>	
<i>Pomme Verte – Yaourt – Citronnelle</i>	<i>15 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Fraise – Menthe – Vanille</i>	<i>15 €</i>
<i>Ou</i>	
<i>Rhubarbe – Amande – Fleur de Sureau</i>	<i>15 €</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 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