

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 52€

Entrée – Plat / Plat – Dessert à 41€

Prix carte

Œuf Fermier – Céleri Rave – Châtaigne	23 €
Ou	
Velouté de Courge – Agrume – Yaourt Givré	28 €
Ou	
Chou Blanc Rôti au Foin – Haddock – Sauce à Manger	23 €

« Soccarat » de Chou-Fleur – Huître – Mayonnaise Feuille de Figuier	27 €
Ou	
Truite de Gensac – Chou Pointu – Myrtille	35 €
Ou	
Poitrine de Cochon – Champignon Portobello – Noisette	32 €

Fromages Frais & Affinés	17 €
Ou	
Pomme Reinette – Noix – Caramel – Blé Noir	17 €
Ou	
Poire – Maïs – Glace Pomme de Pin	17 €

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 Poisson – Cap Marée – La Rochelle

La Truite – Le Moulin – Gensac La-Pallue

Le Verjus – Maison Bourgoïn – Saint Saturnin

Les Fromages affinés – Au Tour Du Fromage – Royan

La Faisselle – La Ferme des Touches – Colombiers

Le pain – Le Fournil des arènes – Saintes