

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

L'Automne

Entrée/Plat/dessert 74€

Du mardi au samedi pour le dîner

Les samedi et jours fériés pour le Déjeuner & Le Dîner

Prix Carte

Œuf Fermier – Céleri Rave – Noisette 32€

Ou

Gateau de Courge « Butternut » – Foie Gras – Huître 32€

Ou

Chou Blanc Rôti au Foin – Haddock – Sauce à Manger 33€

Truite de Gensac – Chou Pointu – Myrtille 42€

Ou

Pigeon – Champignon Portobello – Noisette 40€

Ou

Ris de Veau – Betterave – Poire – Vinaigre de Fleur de Sureau 45€

Fromages frais & affinés 18€

Ou

Pomme Reinette – Noix – Caramel – Blé Noir 18€

Ou

Poire – Maïs – Glace Pomme de Pin 18€

Carte Blanche en 6 Services 120€
(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

Les Escargots – La Ferme Enchantée – La Guittiniere

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

La Faisselle – Ferme des Touches – Romain Wozniezko – Colombiers

Les Chocolats – Valhrona

Le Pain – Le fournil des arènes – Saintes