

*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.*

*Stéphane Gautier, Artisan cuisinier*

**Menu simple & gourmand**  
*Entrée/Plat/Dessert à 36 €*  
**du mardi au vendredi, pour le déjeuner**

Prix carte

*Œuf Fermier – Champignon Brun – Oseille & Ail des Ours* 18€

*ou*

*Velouté de Chou Fleur – Glace aux Herbes* 14€

*ou*

*Asperges Blanches – Jus de Poisson de roche – Fenouil Sauvage* 16€

-----

*Lieu Jaune – Epinard – Poire & Kiwi – Vinaigre de Bois de Cassissier* 23€

*ou*

*Lentille verte – Langue de Boeuf – Émulsion Oignon & Foin* 20€

*ou*

*Canard – Pomme Grenaille & Mayonnaise – Laurier* 23€

-----

*Chocolat Jivara 40% – Noix – Bière* 13€

*ou*

*Blé noir – Miel – Pollen* 12€

*ou*

*Riz au lait – Vanille de Madagascar – Graine de Carvi* 11€

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 œufs – Stève Barreaud – La ferme de Pibot – Port d'Envaux*

*Les légumes bio – Damien Coussot – Corme - Ecluse*

*Les légumes et fruits – Bernard Frères – Julien & Loïc – Corme Royal*

*Le Poisson – Cap marée – La Rochelle*

*La Truite – Gensac la Pallue*

*Le Canard – Maison Rougié*

*Les Lentilles – Ferme de Bellevue – Tonnay-Boutonne*

*Le Verjus – Maison Bourgoin – Saint – Saturnin*

*Les Fromages affinés – Au Tour Du Fromage – Royan*

*Le pain – Le fournil des arènes – Saintes*