

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 38 €
du mardi au vendredi, pour le déjeuner

Prix carte

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

ou

Velouté de Chou Fleur – Glace à l'ail noir 14€

ou

Asperge Blanche – Jus de Poisson de roche – Fenouil Sauvage 16€

Cabillaud de ligne – Asperge verte & Laurier – Navet pulpe & Feuille 23€

ou

Pois Chiche & PilPil – Herbes et œufs de truite 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

Le Canard – Maison Rougié

Les Pois Chiches – 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