

*La Cuisine, c'est un moment de partage et d'émotions.
J'aspire à vous proposer ma vision personnelle des produits exceptionnels de nos petits producteurs et maraichers, en essayant d'être au plus juste possible.*

Toute l'équipe de la Maison, vous souhaite une bonne table.

Stéphane Gautier, Artisan cuisinier

Menu de Printemps
Menu entrée/plat/dessert à 52€
Du mardi au samedi pour le dîner
Et les samedi et jours fériés pour le déjeuner

	Prix carte
<i>Asperge Blanche & Alliaire Des Bois – Lard & Ail Noir</i>	25€
<i>Ou</i>	
<i>Macédoine de Légumes Contemporaine – Feuille de Figuiers & Tilleul</i>	24€
<i>Ou</i>	
<i>Œuf Fermier – Champignon Brun – Oseille & Ail des Ours</i>	20€

<i>Cabillaud de Ligne – Asperge verte & Laurier – Navet pulpe & Feuille</i>	28€
<i>Ou</i>	
<i>Cochon Fermier – Artichaut & Petit épeautre – Pralin de Céréales</i>	28€
<i>Ou</i>	
<i>Ris de veau – Betterave – Rhubarbe – Fleur de Sureau</i>	36€

<i>Fromages frais & affinés</i>	14€
<i>Ou</i>	
<i>Chocolat Guanaja 70% – Miel – Pollen – Verjus</i>	14€
<i>Ou</i>	
<i>Café – Noisette – Cognac</i>	14€

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 bio – Damien Coussot – Corme Ecluse

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 – Gensac la Pallue

Le Cochon – La Ferme du Fagnard – Saintes

Le Ris de Veau – Maison Sorovisa

Le miel – Sébastien Denis – La ferme des Bourons – Ecurat

Le Verjus – Maison Bourgoin – Saint Saturnin

Les fromages affinés – Au Tour Du Fromage – Royan

Le pain – Le fournil des arènes – Saintes