

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages du marché - 12€

Tartelette muesli, crémeux citron et agrumes - 16€

Le chocolat, praliné, fleur de sel de l'île de Ré - 15€

Ananas rôti, chutney parfumé au vieux rhum, crème de coco au citron vert - 18€

GEORGE'S

— ÎLE DE RÉ —

POUR CEUX QUI SAVENT

Pour le café, le croissant et les potins ? Rendez-vous Au Lever du Soleil !

Pour les meilleurs couteaux de l'île ? Courez au Bistrot du Marin !

Pour un plateau de fruits de mer ? Réservez au Tout du Cru !

Pour un bon verre de vin ? Rendez-vous à l'insolite !

Pour les macarons glacés ? Faites un brin de queue à La Martinière !

À LA CARTE

Soyez les bienvenus à adresse de l'île de Ré ! George's est un clin d'œil au président américain George Washington, descendant du Rétais Nicolas Martiau, à notre fils Georges et au Four Seasons Hotel George V où nous nous sommes rencontrés... sans oublier Georgine et le futur roi d'Angleterre George VII. Des rires, des sourires et de beaux souvenirs, au George's nous aspirons à un certain art de vivre. Notre Chef vous propose une carte créative à base de produits frais et de qualité.

Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, vous êtes chez vous au George's !

Olivia & Didier

Prix nets, en Euros - Taxes et service compris

EN ENTRÉE OU... A PARTAGER

Œuf coulant et croustillant, lard et purée de petits pois – 18€

Foie gras aux baies de Macerons sauvages - 28€

Langoustine royale, gelée de citronnelle et wasabi – 42 €

Les huîtres condimentées de l'île de ré – 18 €

Caprice à partager, huîtres & caviar (30g) - 110€

LES BONS PETITS PLATS DU CHEF...

Plat végétarien du moment - 26€

Quasi de veau cuit longuement, pommes de terre de l'île de ré confites, pulpe de persil - 32€

Poisson de la criée, risotto crémeux, encre de seiche et fruits de mer - 36€

... ET L'INCONTOURNABLE !

Les fameuses pâtes au homard du George's - 95€

A TOUT ÂGE

Coquillettes jambon, crème de comté - 18€

LES ACCOMPAGNEMENTS – 5€

Pommes rôties

Légumes du moment

Fleur de Sel de l'île de Ré, Esprit de Sel.

Pour le poivre, notre Chef vous recommande avec les poissons et crustacés : Notre poivre PENJA BLANC

Prix nets, en Euros - Taxes et service compris