

GEORGE'S

— Î L E D E R É —

Soyez les bienvenus à 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 Ronan Fillatre, formé dans des Maisons telles que La Chèvre d'Or ** à Eze ou le Carré des Feuillants ** à Paris, vous propose une gastronomie créative qui met en avant les producteurs locaux et les produits du terroir.*

*Nous espérons que ce voyage culinaire vous fera vivre un moment privilégié de partage.
Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, vous êtes chez vous au George's !*

Olivia & Didier

A la carte

Entrées :

- Les huîtres condimentées de la cabane Océane (8 pièces) – 18€
- Asperge verte, sabayon basilic et compoté de rhubarbe – 28€
- Tentacule de poulpe, patate douce, citron vert et caramel de soja – 32€
- Homard, artichaut poivrade et combawa – 70€

Plats :

- Le retour de criée et herbes marine – 44€
- Epaule d'agneau, petits pois carotte et fleur de sureau – 44€
- Volaille truffée façon Belle Aurore – 65€
- Jardin de légumes printanier – 38€

Plateau de fruits de mer royal - à partir de 95€ par personne
(Disponible sur demande 24h à l'avance)

Plats signatures :

- Le caprice : huîtres et caviar d'Aquitaine (50g) – 155€
- Les fameuses pâtes au homard – 95€
- La très belle sole de l'Atlantique à partager (environ 1Kg) – 180€
(selon arrivage)

Desserts :

- Fromage de chèvre frais, miel infusé aux algues – 18 €
- Délice chocolaté du Toiras – 18€
- Fraise gariguette, fruits rouge, estragon et note de rhubarbe – 18€
- Fromage a la truffe, triple crème du Jura – 16€

*Prix nets en euros – Taxes et service compris - Boissons non comprises
Liste des allergènes disponible sur demande – Toute viandes origine France
Paiements acceptés en CB – AMEX – Espèce*

Menu cabotage en Ré

Tentacule de poulpe, patate douce, citron vert et caramel de soja



Le retour de criée, herbes marines *

ou

Jardin de légumes printaniers *

*Possibilité de découvrir nos plats signatures :

Les fameuses pâtes au homard du George's + 50€ par personne

La très belle sole de l'Atlantique à partager (environ 1kg) +70€ par personne



Epaule d'agneau, petits pois carotte et fleur de sureau



Fromage de chèvre frais, miel infusé aux algues



Délice chocolaté du Toiras

150 €

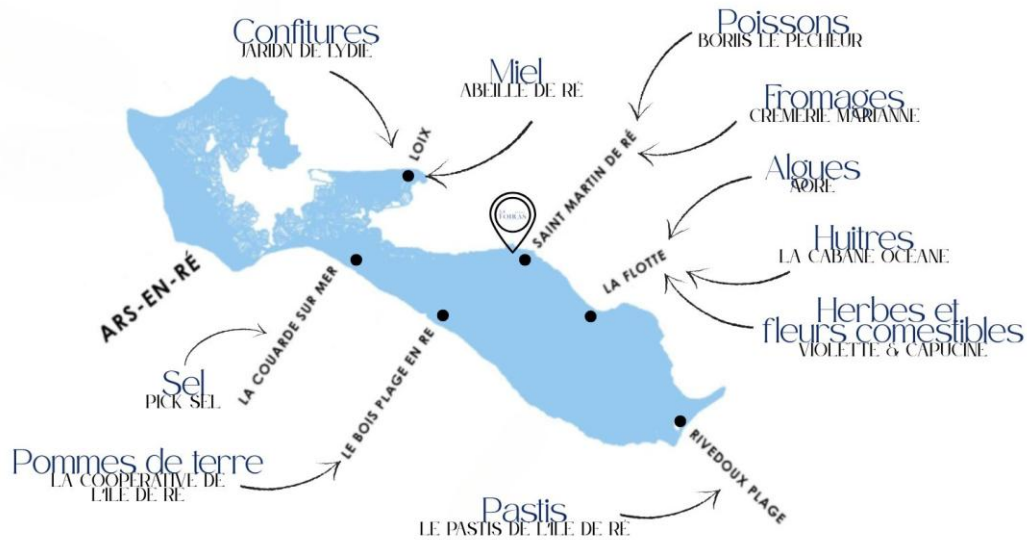
95€*

**sans le plat « Epaule d'agneau »*

*Prix nets en euros – Taxes et service compris - Boissons non comprises
Liste des allergènes disponible sur demande – Toute viandes origine France
 Paiements acceptés en CB – AMEX – Espèce*

NOS PARTENAIRES, LES PRODUCTEURS LOCAUX

(Susceptible de varier selon arrivage et saisons...)



SANS OUBLIER NOS AMIS DU CONTINENT...

Poissons, la Criée de La Rochelle & Viviers Renaud Boutin
Caviar d'Aquitaine, Sturia
Truffe d'aquitaine de la Maison Aléna

...ET 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 les Initiés et à deux pas de la plage ? Rendez-vous au Taxi Brousse !

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

Pour un chaleureux brasero ? Marchez jusqu'à la Maison !

Prix nets, en Euros - Taxes et service compris - Boissons non comprises.

Notre équipe en salle est à votre disposition pour toute information.

Si vous le souhaitez, nous serons heureux de vous proposer des alternatives végétariennes.

Liste des allergènes disponible sur demande - Toutes viandes origine France