

GEORGE'S

— ÎLE DE RÉ —

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€

Asperges verte, sabayon basilic et compoté de rhubarbe – 28€

Déclinaisons autour du chou-fleur, crème de moules safranée et caviar Sturia (15gr) – 85€

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 crémeux a la Truffe – 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

Asperges verte, sabayon basilic et compoté de rhubarbe



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

Ou

Fraise gariguette, fruits rouge, estragon et note de rhubarbe

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