

# 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€  
Aubergine, maigre crème fumée et herbes aromatiques – 28€  
Chou-fleur rôti, sauce moules safranais, caviar Sturia (10g) – 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€  
Fromage a la truffe, triple crème du Jura – 16€  
Croustillant de pêche - abricot accommodé de périlla verte et camomille - 18€

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

# Menu cabotage en Ré

Aubergine, maigre crème fumée et herbes aromatiques



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

Croustillant de pêche - abricot accommodé de périlla verte et camomille

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  
Paievements 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*