

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 de la Cabane Océane, délicatement condimentées (8 pièces) – 18€
Aubergine fondante, crème fumée, bouquet d'herbes aromatiques et sorbet aux herbes fraîches — 28 €

Plats :

Le jardin printanier, légumes de saison en harmonie – 38€
Le retour de criée et herbes marine – 44€
L'épaule d'agneau lentement confite, petits pois et jeunes carottes – 44€
La volaille truffée, interprétation de la Belle Aurore – 65€

Entrées et plats signatures :

Chou-fleur rôti, émulsion safranée aux moules, 10 g de caviar Sturia — 85 €
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)

Fromages :

Le chèvre frais, miel aux notes iodées d'algues – 18 €
Fromage a la truffe, triple crème du Jura – 16€

Desserts :

Délice chocolaté du Toiras – 18€
Croustillant de pêche - abricot accommodé de périlla verte - 18€

Disponible sur commande :

Plateau de fruits de mer royal
(Disponible 24h à l'avance)

*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

Aubergine fondante, crème fumée, bouquet d'herbes aromatiques et sorbet aux herbes fraîches



Le retour de criée, herbes marines *

ou

Le jardin printanier, légumes de saison en harmonie *

*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



L'épaule d'agneau lentement confite, petits pois et jeunes carottes



Le chèvre frais, miel aux notes iodées d'algues



Délice chocolaté du Toiras

Ou

Croustillant de pêche - abricot accommodé de périlla verte

125 €

80 €*
*sans le plat « Epaule d'agneau »

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