

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 de la Cabane Océane, délicatement condimentées (8 pièces) - 18€
- Langoustines sur nid de fenouil et son bouillon aromatique - 36€
- Le caviar d'Aquitaine accompagné de son chou-fleur rôti, crème safranée aux moules - 85 €
- Aubergine fondante, crème fumée, bouquet d'herbes aromatiques et sorbet - 28 €
- Terrine de foie gras à la figue et champignons - 36€

Plats

- Le jardin d'été, légumes de saison en harmonie - 38€
- Le retour de criée, amandes et mirabelles - 44€
- Filet de bœuf à l'anguille fumée, betterave et rue - 70€
- La volaille truffée, interprétation de la Belle Aurore - 65€

Signatures du Toiras

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

Fromage

- Le chèvre frais, miel aux notes iodées d'algues de l'Île de Ré - 18 €

Desserts

- Délice chocolaté du Toiras -18€
- Panais rôti au café, délicatement relevé de notes de miel et de sucre muscovado - 18€
- Soufflé à la figue, glace vanille - 18€

Disponible sur commande

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

À La Flotte, **Violette & Capucine** cueille et cultive des herbes aromatiques et fleurs comestibles dans le respect de la nature. Véritable bibliothèque de saveurs, le jardin révèle une palette d'arômes, de couleurs et de textures. Nous y sélectionnons également le poivre Maceron pour sa qualité.



*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, amandes et mirabelles *

ou

Le jardin d'été, légumes de saison en harmonie *

*Possibilité de découvrir nos plats signatures :

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

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

Filet de bœuf à l'anguille fumée, betterave et rue

Le chèvre frais, miel aux notes iodées d'algues de l'Île de Ré

Délice chocolaté du Toiras

ou

Panais rôti au café, délicatement relevé de notes de miel et de sucre muscovado

150 €

80 €*
*sans le plat « Filet de bœuf »

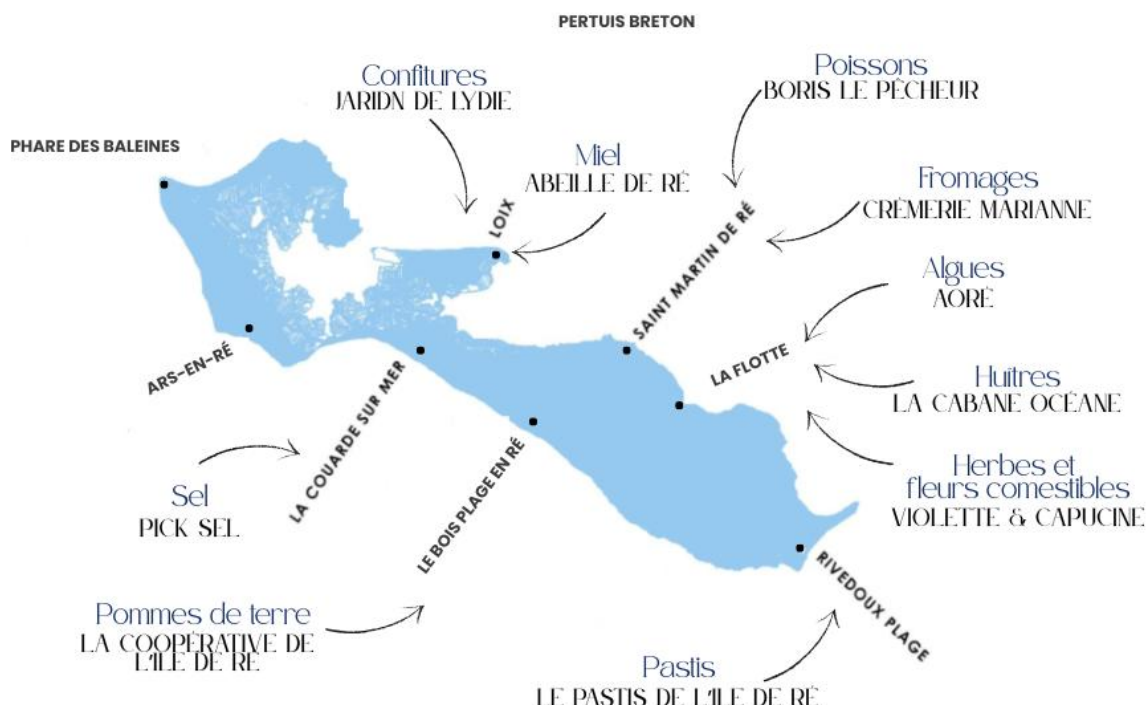
Pick Sel installé à La Couarde sur mer, valorise le patrimoine salicole à travers une récolte artisanale, fidèle aux savoir-faire d'autrefois.

Nos produits de la mer sont sélectionnés auprès de Viviers Renaud Boutin à la Criée de La Rochelle, ainsi qu'auprès de Boris le pêcheur, basé à Saint-Martin-de-Ré, partenaires reconnus pour leur savoir-faire, leur exigence et la fraîcheur de leurs produits.

*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 la meilleure esclade de l'Île ? Courez à **Lill'ô** !*

*Pour des 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 terminer la soirée ? Rendez-vous au **Bastion** !*

*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*