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 Èze 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€
Tartare de langoustines, carotte et mandarine - 36€
Crémeux de châtaigne, duo de céleri, poire rôtie, citron et cresson - 28€
Terrine de foie gras aux champignons de l'Ile de Ré et coing - 36€

Plats

Le jardin d'automne, légumes de saison en harmonie - 38€
Le retour de criée, butternuts, sarriette et champignons - 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 1 kg) - 180€
(Selon arrivage)

Fromage

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

Desserts

Délice chocolaté du Toiras - 18€
Coing et déclinaison d'agrumes, façon pavlova - 18€
Soufflé à la figue et rhum, glace vanille - 18€

Disponible sur commande

Plateau de fruits de mer Royal
(24 h 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.
La Souche, née de la rencontre entre un biologiste et une restauratrice, Maeva et Benoit, propose les premiers champignons de l'île de Ré, avec leurs variétés et saveurs uniques.

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

Menu cabotage en Ré

Crémeux de châtaigne, duo de céleri, poire rotie, citron et cresson

Le retour de criée, butternuts, sarriette et champignons *
ou
Le jardin d'automne, 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 1 kg) +70€ par personne

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

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

Délice chocolaté du Toiras

ou

Coing et sa déclinaison d'agrumes, façon pavlova

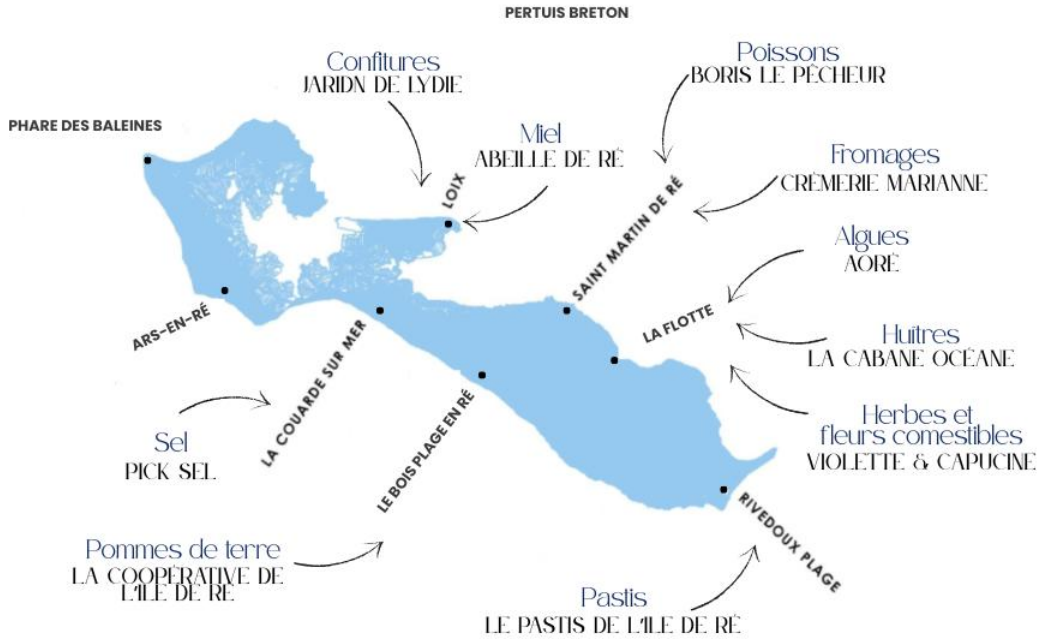
150€
80€*
**sans le plat « Filet de bœuf »*

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 – Toutes viandes origine France
Paiements acceptés en CB – AMEX – Espèces

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 €uros - 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