GEORGE'S
ÎLE DE RÉ

Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre 2026
Une création du Chef Ronan Fillatre

BOUCHÉES FESTIVES
Les premières gourmandises d'une soirée d'exception, entre terre et mer

FOIE GRAS
Toute la délicatesse du foie gras, soulignée de subtiles notes de noisette

CAVIAR D'AQUITAINE
L'éclat du caviar, la betterave dans tous ses états

LES SAINT-JACQUES
Juste saisies, champignons de l'Île de Ré et jus délicat

LA BELLE AURORE, SELON LE CHEF
Volaille délicatement truffée et royale de foie gras, en croûte feuilletée

LE FROMAGE TRUFFÉ
La profondeur de la truffe, toute la finesse de l'affinage

LE CHOCOLAT
L'intensité du cacao, entre douceur fondante et éclats croustillants

LA MANDARINE
Une parenthèse de fraîcheur, délicatement acidulée

UNE COUPE DE CHAMPAGNE & SES MIGNARDISES
Quelques bulles et dernières douceurs pour accueillir la nouvelle année

300 € par personne

Prix nets exprimés en €, taxes et service compris. Boissons non comprises. Liste des allergènes disponible sur demande. Viande d'origine France. La carafe d'eau est gratuite et disponible sur demande.

LE TOIRAS ★★★★★
Île de Ré · La Rochelle