



Traversons cap Ile de Ré : Le George's de l'Hôtel de Toiras

Sur le port de Saint-Martin-de-Ré, George's s'impose comme la table gastronomique de l'Hôtel de Toiras, entre élégance balnéaire et exigence culinaire. Depuis 2024, le chef breton Ronan Fillatre, formé à Ferrandi et passé par Le Carré des Feuillants, La Chèvre d'Or ou L'Incomparable, y signe une cuisine à la croisée de l'océan et du végétal. Sa partition privilégie les arrivages, les producteurs locaux et une approche raisonnée du produit, travaillé de la fane à la racine. Les poissons, sélectionnés auprès de partenaires rétais comme Boris et Vivier Boutin, sont préparés avec une attention particulière, idéalement en ikejime. Dans l'assiette, les herbes, fleurs et plantes aromatiques deviennent des fils conducteurs, apportant relief et fraîcheur à une carte mouvante, renouvelée plat par plat. Quelques signatures demeurent : les pâtes au homard, la sole d'un kilo ou le chocolat praliné. Côté vins, la sélection imaginée avec Éric Beaumard prolonge cette idée d'un art de vivre rétais, précis, lumineux et gourmand.

33 Av. Victor Bouthillier, 17410 Saint-Martin-de-Ré - Tél: 05 46 35 40 32

