

# 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 condimentées de la cabane Océane (8 pièces) – 18€

Asperge verte, sabayon basilic et compoté de rhubarbe – 28€

Homard et déclinaison de carottes – 70€

## **Plats :**

Le retour de criée, herbes marine – 44€

Epaule d'Agneau et petits pois carotte – 44€

Volaille truffée façon Belle Aurore – 65€

Chou farci, embeurré de chou et de pickles de betterave et zeste de citron confit – 38€

Plateau de fruits de mer royal - à partir de 95€ par personne

*(Disponible sur demande 24h à l'avance)*

## **Plats signatures :**

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€

## **Desserts :**

Fromage de chèvre frais, miel infusé aux algues – 18 €

Délice chocolaté du Toiras – 18€

Déclinaison de fraise, estragon et rhubarbe – 18€

# Menu cabotage en Ré

Asperge verte, sabayon basilic et compoté de rhubarbe



Le retour de criée, herbes marines \*

ou

Chou farci, embeurré de chou et de pickles de betterave et zeste de citron confit \*

\*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



Epaule d'Agneau et petits pois carotte



Fromage de chèvre frais, miel infusé aux algues



Délice chocolaté du Toiras

ou

Déclinaison de fraise, estragon et rhubarbe

150 €

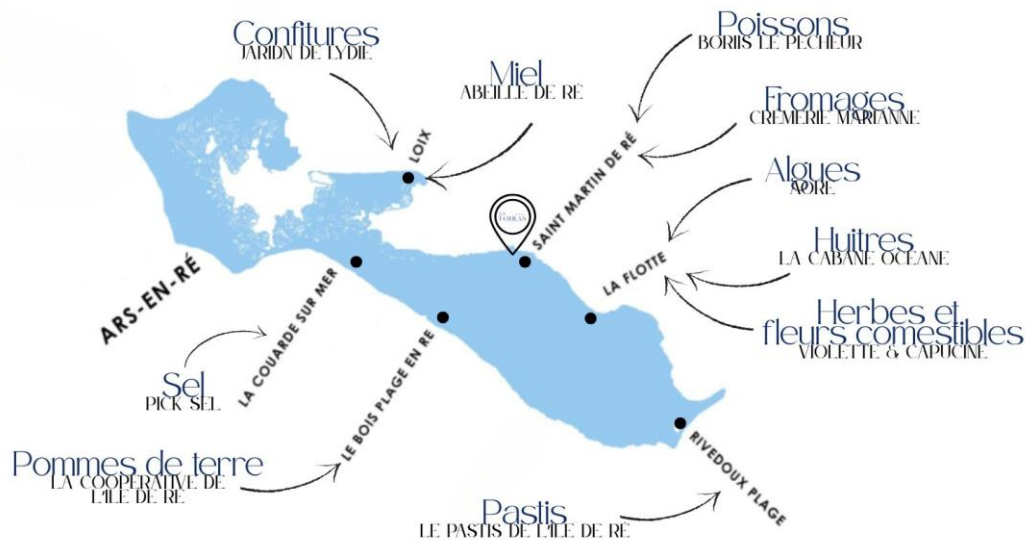
95€\*

*\*sans le plat « Epaule d'agneau »*

*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 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*