

Chez George

OUVERTURES GOURMANDES

Huîtres fines « <i>Pattedoie</i> » n°3 – Marennes Oléron : 3 pièces / 6 pièces / 9 pièces	6 € / 12 € / 17 €
Houmous du Jardin de la Josière, shiso, noisettes, radis noir, citron et paprika fumé	10 €
Sélection de charcuterie du Pays Basque, la « <i>Ferme Les Acacias</i> »	15 €
Gravelax de bar de ligne à la betterave, crème de thé jasmin et citron noir confit	14 €

ENTREES

Terrine de poissons au lard fumé, salicorne et épices du marais, brioche toastée	14 €
Poêlée de couteaux au beurre à l'ail des ours	14 €
Stickers de boudin noir de la « <i>Ferme Les Acacias</i> », crème de pommes confites au pineau des Charentes et moringa	14 €

PLATS

Ceviche de maigre, leche de tigre coco citron vert et épices, avocat, pomme	25 €
Tartare de bœuf au couteau, salicorne, wagashi de « <i>Mam'Adiza</i> », jeunes pousses, bonnottes de Noirmoutier au thym et fleurs de sel	25 €
Pêche de la nuit sur peau, crème de pomelos confits au vadouvan, navets au beurre à l'ail et millefeuille de légumes printanier façon dauphinois	26 €
Tentacules d'encornets rouges, crème chimichurri, mousseline de patate douce maison et duo de chou sauté au beurre	25 €

DESSERTS

Assiette de fromages de la Ferme de « <i>Mam'Adiza</i> » et compotée d'échalottes au pineau	11 €
Profiteroles au chocolat 70%, glace maison à la vanille et poivre maceron d'Oléron	10 €
Le Chapeau rond : palet breton, crème double à la fraise, fraises fraîches	10 €
Brioche retrouvée au caramel beurre fleur de sel et glace maison au yaourt	10 €

Prix nets, service inclus

*La liste des allergènes est disponible sur demande
Notre carte peut varier selon les arrivages du moment*