

Chez George

Décembre 2025

Ouvertures gourmandes

Duo d'huîtres fines « <i>Pattedoie</i> » n°3 – Marennes Oléron, crème fraîche et poire grillée	5 €
Huîtres fines « <i>Pattedoie</i> » n°3 – Marennes Oléron :	
6 pièces / 9 pièces / 12 pièces	12 € / 17 € / 21 €
Saumon fumé maison aux herbes, pain brioché	14 €
Sélection de charcuteries : magret fumé, jambon serrano et coppa	14 €

Entrées

Noix de Saint-Jacques poêlées, émulsion de pommes vertes du jardin de « <i>Yoyo</i> », céleri-rave, salade de fenouil et jus de céleri branche à l'aneth	13 €
Tartare de veau fumé au bois de laurier de l'île, émulsion de jaunes d'œufs à la truffe, chips de légumes	13 €
Ravioli à l'encre de seiche, farce aux crevettes et jaune d'œuf coulant « <i>La Petite Ferme d'Oléron</i> », bisque légère	13 €

Plats

Poisson du jour confit à basse température, ragoût de lentilles du Jardin de la Josière, bouillon d'arrêtes, et champignons sauvages poêlés	24 €
Filet de poisson du jour poêlé en croûte d'algues « <i>Lumi'Algues</i> », navets fondants, mousseline de panais, demi-glace de poisson au sésame	25 €
Fagottini à la farine artisanale du Moulin de la Brée, farce à l'ossobuco, jus réduit et pleurotes sautés de la « <i>Champitadelle</i> »	25 €

Desserts

Assiette de fromages	10 €
Coing confit au sirop de vanille, huile d'aneth, glace au lait de chèvre et streusel de lait	9 €
Mousse de chocolat blanc et noix de coco, déclinaison d'agrumes, glace au potimarron du jardin de la Josière	9 €
Gâteau tiède au chocolat noir 70%, glace à la pistache torréfiée, et notre crème anglaise	9 €

Prix nets, service inclus
La liste des allergènes est disponible sur demande