vous servir est notre plaisir

Entrée

Demi-sphère de foie gras de canard (F) maison, pickles d'oignon rouge farci au chutney de fruits de saison	26 €
6 huîtres N°3 de Bourcefranc Le Chapus élevées par Laurent Tétaud, servies avec une crépinette au Cognac	18 €
Tartare de langoustines au gingembre et aux salicornes en roulé de concombre, sorbet pomme verte et mâche	36 €
Maki d'asperges vertes, asperge blanche au jambon de Parme panée, sauce gribiche	16 €
Bavarois à la mousse de tomate sur sa génoise parmesan basilic, gelée de gaspacho	12 €

Poisson

Filet de Saint Pierre à la citronnelle, mini-légumes glacés, sauce coco et citron vert, mousseline de céleri	33 €
Pavé de maigre de ligne rôti sur sa peau, purée de vitelotte et crumble de chorizo, sauce vierge et fine ratatouille	45 €
Aumônières d'huîtres chaudes au saumon, risotto au citron et julienne de légumes	29 €

Viande

Entrecôte de France (300g), pommes de terre grenaille	32 €
Médaillon de veau (F) aux morilles, asperges vertes et pommes Anna	30 €
Carré d'agneau (F) en croûte d'herbes, demi-glace d'oignons rouges, mousseline de betterave et tatin d'endives braisées	42 €

Salade

Salade de haddock fumé, crevettes roses et légumes verts, vinaigrette à la framboise et grenade	21 €

Végétarien

Courgette farcie au quinoa, poivrons et tomates, gratinée au parmesan, coulis de basilic	18 €

1, Avenue Gambetta
17800 Pons
Charente-Maritime
Tél : +33 (0)5 46 91 31 12

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★★

Fromage

Nos fromages proviennent de producteurs locaux et du Marché de Pons. Ils sont sélectionnés et pour certains affinés par Annick du Marché de Pons. Vous avez le choix parmi plus de quinze sortes différentes.	12 €

Dessert

Crème brûlée aux fraises	11 €
Assortiment de glace et sorbet maison, tuile aux agrumes	12 €
Saint Honoré à la framboise	13 €
Sphère chocolat piment d'Espelette, ganache montée au chocolat et mandarine	12 €
Café/Thé gourmand avec un choix de nos desserts	12 €

Menu du marché

(pas les dimanches et jours fériés)

Voir carte MENU DU MARCHÉ

à partir de 17 €

Menu Enfant

Jambon de pays et petite salade
ou
Assiette de crudité

Filet de Poisson, frites ou poêlée de légumes de saison
ou
Petit burger maison, frites ou poêlée de légumes de saison

Glace vanille, fraise, chocolat (2 boules au choix)
ou
Assiette de fromages

Menu Enfant sans entrée	13 €
Menu Enfant	17 €

vous servir est notre plaisir

1, Avenue Gambetta
17800 Pons
Charente-Maritime
Tél : +33 (0)5 46 91 31 12

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE+HÔTEL★★★

Menu Dégustation

vous servir est notre plaisir

Amuses bouches

Tartare de langoustines au gingembre et
aux salicornes en roulé de concombre,
sorbet pomme verte et mâche

Maki d'asperges vertes,
asperge blanche au jambon de Parme panée,
sauce gribiche

Filet de Saint Pierre à la citronnelle,
mini-légumes glacés, sauce coco
et citron vert, mousseline de céleri

Médaillon de veau (F) aux morilles,
asperges vertes et pommes Anna

Chariot de fromages
avec une sélection de plus de quinze fromages différents

Assiette gourmande de desserts
(petite crème brûlée aux fraises,
Mini St. Honoré,
Rocher coco à la liqueur de menthe, sorbet aux fruits frais)

Menu Dégustation 79 €

1, Avenue Gambetta
17800 Pons
Charente-Maritime
Tél : +33 (0)5 46 91 31 12

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE+HÔTEL★★★

Menu Gourmand

vous servir est notre plaisir

Amuse bouche

Rosace d'avocat,
saumon fumé maison,
crème acidulée au caviar de hareng et
feuilleté au sésame
ou
Gaufre de patate douce, œuf poché et
sont coulis de petit pois basilic

Ballottine de volaille (F) en croûte de citron confit, farcie aux pleurotes,
pommes de terre fondante, jus réduit à l'estragon et pleurotes poêlées
ou
Filet de bar en vapeur,
mousseline de brocolis, asperges vertes
et sont coulis de cresson

Chariot de Fromages d'Annick du Marché de Pons
ou
Sablé breton, crème citron et
sa meringue craquante au citron vert

Menu Gourmand 37 €

Offre spéciale pour nos clients de moins de 30 ans et qui paient eux-même leur addition:

Menu U-30 37 €
avec un Cocktail apéritif avec ou sans alcool, un verre de vin en accord avec les plats choisis ou ½ bouteille d'eau minérale de votre choix et un café.

1, Avenue Gambetta
17800 Pons
Charente-Maritime
Tél : +33 (0)5 46 91 31 12

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE+HÔTEL★★★