vous servir est notre plaisir

Vorspeise

Hausgemachte Entenleberterrine von unseren Züchtern aus dem Südwesten (F) und Butterbrioche	19 €
Butternut-Kürbis-Velouté mit Maronenstückchen	10 €

Fisch

Filet vom wilden Steinköhler, Weißwein-Zitronensoße, rote Beete Püree und herzhafte Kürbiswaffel	29 €

Fleisch

Ente mit Cognac-Jus, Rotkohl und Kartoffel-Kürbis-Duchesse	23 €
Gebratenes Rindersteak (F), hausgemachter Kalbsjus, Wildreis und Kürbispüree	23 €

Dessert

Pistaziencrème brûlée	11 €
Hausgemachtes Grand-Marnier-Eis-Nougat mit Mango-Sauce	12 €

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

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★★

Gourmet Menü

vous servir est notre plaisir

Hausgemachte Landterrine (F) mit Pistazien und Cognac,
serviert mit einem Kompott aus Schalotten und Zwiebeln
oder
Pilzveloute mit Champignons,
Shitake, Austernpilzen und Kräutercroutons

Gourmandin de volaille (F) mit Kalbsjus mit Estragon,
dazu Serviettenknödel
und gebratene Petersilien-Champignons
oder
Stück vom Baerii-
Störfilet aus Saint-
Genis-
de-
Saintonge, Sauce Ravigote, cremige Kräuterpolenta und Pak-
Choi

Käsewagen mit einer Auswahl von etwa fünfzehn verschiedenen
Käsesorten
(Kuh-, Ziegen- und Schafskäse)
oder
Stück vom Baerii-

Störfilet aus Saint-

Genis-

de-

Saintonge, Sauce Ravigote, cremige Kräuterpolenta und Pak-

Choi
oder
Stück vom Baerii-

Störfilet aus Saint-

Genis-

de-

Saintonge, Sauce Ravigote, cremige Kräuterpolenta und Pak-

Choi

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

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★★