

Entrée

Terrine de foie gras de canard de nos éleveurs du Sud Ouest (F) fait maison et Brioche au beurre Maison	26 €
Six huîtres N° 3 spéciales de Laurent Tétaud de Bourcefranc Le Chapus, petite crépinette (F) au Cognac	18 €
Velouté de shiitaké et croûtons aux fines herbes	12 €
Terrine de pâté de Campagne Maison (F) au Cognac et sauce gribiche	12 €

Poisson

Médailles de lotte de Bretagne, crème vanille, risotto à l'encre de seiche et chou fleur rôti	33 €
Poisson du Moment, mousseline de panais, déclinaison de chou, sauce vierge chimichurri	

Viande

Entrecôte de France (300g), jus de veau réduit fait maison et haricots verts	29 €
Escalopes de rognons de veau (UE), sauce moutarde, écrasé de pommes de terre et poêlée de champignons à la persillade	24 €
Emincé de filet de Canard (F), Vinaigre de Bouteville en aigre douce, polenta crémeuse, julienne de légumes et betterave rôtie	28 €

Salade

Salade composée du moment (demandez-nous sa composition du jour, suivant disponibilité)	17 €
---	------

Végétarien

Farci charentais végétal, potée de chou vert et bouillon asiatique	17 €
--	------

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.

13 €

Dessert

Tartelette au chocolat noir et Cognac, crème d'amandes au chocolat et ganache montée chocolat et Cognac (à commander en début de repas)

14 €

Tartelette à l'orange, zestes d'oranges confites et purée de fruits rouges

12 €

Nougat glace au miel et fruits confits et coulis de fruits exotiques

12 €

Crème brûlée à la vanille

11 €

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

Limited Edition

voir carte séparée Limited Edition

à partir de 17 €

Menu Enfant

Jambon de pays
ou
Assiette de crudité



Filet de poisson, purée de pommes de terre et légumes de saison
ou
Petit steak haché de bœuf (F), purée de pommes de terre et légumes de saison



Deux boules de glaces
ou
Assiette de fromages

Menu Enfant sans entrée 13 €

Menu Enfant 17 €

Hôtel de Bordeaux

RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★

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

Menu Gourmand

Amuse bouche



Velouté de shiitaké et croûtons aux fines herbes

ou

Terrine de pâté de Campagne Maison (F) au Cognac et
sauce gribiche



Pavé de cerf en émincé (UE) jus réduit au vin rouge et oignons, purée
de pomme de terre et carottes au gingembre frais

ou

Cœur de filet d'esturgeon rôti au beurre blanc,
chou Romanesco à la sauge
et polenta aux herbes fraîches



Chariot de Fromages
d'Annick du Marché de Pons

ou

Tartelette à l'orange,
zestes d'oranges confites et purée de fruits rouges

ou

Nougat glace au miel et
fruits confits et coulis de fruits exotiques

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 en apéritif un Cocktail 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