vous servir est notre plaisir

Entrée

Terrine de foie gras de canard fait maison (élevé dans le Sud Ouest) et Brioche Maison au beurre	19 €
Velouté de butternut et brisures de marrons	10 €

Poisson

Filet de lieu jaune sauvage, sauce crèmeuse au citron et vin blanc, purée de betterave et gaufre de potimarron	29 €

Viande

Magret de canard (F) et jus de viande au Cognac, chou rouge et duchesses au potimarron	23 €
Faux filet de bœuf français à la plancha, jus de veau maison, riz sauvage et purée de potimarron	23 €

Dessert

Crème brûlée à la pistache	11 €
Nougat glacé fait maison au Grand Marnier, coulis de mangue	12 €

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

Terrine de campagne (F) fait maison aux pistaches et
au Cognac servi avec une compote d'échalote
et oignon
ou
Velouté crémeux de shitake et pleurotes,
croûtons aux herbes

Gourmandin de volaille (F) jus de veau à l'estragon, Knödel et poêlée
de champignons et persil
ou
Cœur de filet d'esturgeon Baerii de Saint Genis de Saintonge, sauce
ravigote, polenta crémeuse aux herbes et pak-
choï

Chariot de fromages avec une sélection d'une quinzaine de fromages
différents
(vache, chèvre et brebis)
ou
Cœur de filet d'esturgeon Baerii de Saint Genis de Saintonge, sauce
ravigote, polenta crémeuse aux herbes et pak-

choï
ou
Cœur de filet d'esturgeon Baerii de Saint Genis de Saintonge, sauce
ravigote, polenta crémeuse aux herbes et pak-

choï

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

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★★