

24

DECEMBRE - DINER

CHEF RONAN FILLATRE

150 €

CANAPÉS

L'Huitre, la mer, la terre

SANGLIER

Foie gras, pistache, laurier

TURBOT

Raviole de poireau, beurre blanc

MAGRET DE CANARD

Carotte, romarin, jus réduit

FROMAGE TRUFFÉ

CHOCOLAT

AGRUMES

Tagette lemmonii, fruit de la passion, yuzu

LE
TOIRAS
Île de Ré

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS

31

DECEMBRE - DINER

CHEF RONAN FILLATRE

390 €

CANAPÉS

L'Huitre, la mer, la terre

SAINT JACQUES

Légumes racines et émulsion iodée

CHOU FLEUR

Caviar d'Aquitaine

HOMARD

Carotte, agrumes, bisque

LA BELLE AURORE

Sauce truffe

FROMAGE TRUFFÉ

VANILLE

CHOCOLAT

Praliné, noisette, amande, fleur de sel

LE
TOIRAS
Ile de Ré

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS



GEORGE'S
— ÎLE DE RÉ —

MENU A EMPORTER NOËL & NOUVEL AN - 80€ /P

SANGLIER & FOIE GRAS EN TERRINE

SAUMON EN GRAVLAX

LA BELLE AURORE
(Foie gras, volaille & truffe en feuilletage)

FROMAGE TRUFFÉ

DESSERT CHOCOLAT

Min 72h à l'avance



RESERVATION AU :
(0)5 46 35 40 32 OU MAIL