

GEORGE'S

ÎLE DE RÉ

LA CARTE DU GEORGE'S

Restaurant gastronomique

Soyez les bienvenus à l'île de Ré ! George's est un clin d'œil au président américain George Washington, descendant du Rétais Nicolas Martiau, à notre fils Georges et au Four Seasons Hotel George V où nous nous sommes rencontrés... sans oublier Georgine et le futur roi d'Angleterre George VII. Des rires, des sourires et de beaux souvenirs, au George's nous aspirons à un certain art de vivre.

Notre Chef Ronan Fillatre vous propose une gastronomie créative qui met en avant les producteurs locaux et les produits du terroir. Nous espérons que ce voyage culinaire vous fera vivre un moment privilégié de partage.

Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, vous êtes chez vous au George's !

Olivia & Didier

Pour accompagner un apéritif ...

Le caprice : huitres et caviar (50g)

155€

Cabotage en quatre temps

85 €

Le petit pois, la rhubarbe et sa note de foie gras



Le Saint-Pierre, l'asperge et la menthe*

*Possibilité de découvrir nos plats signatures :

Les fameuses pâtes au homard du George's + 50€ par personne

La très belle sole à partager +70€ par personne



Le fromage frais aux saveurs de l'île



Le délice chocolaté du Toiras

Ou

Les fruits rouges, le basilic et la mélisse

À la carte

La Belle Aurore truffée 65€

Les fameuses pâtes au homard 95€

La très belle sole à partager 180€

Amateurs de truffe noire (Tuber Aestivum) ?

Possibilité de râpage en salle selon arrivage

8€ / 3 grammes

Le tour de l'île en cinq temps

130 €

Le turbot, la carotte et la crème fumée



Le Saint-Pierre, l'asperge et la menthe



La Belle Aurore truffée



Le fromage frais aux saveurs de l'île



Le délice chocolaté du Toiras

Ou

Les fruits rouges, le basilic et la mélisse

George's Junior : pour les petits mousses

Inclus un sirop à l'eau - 50€

Le petit pois *ou* Les crevettes croustillantes

Le poisson du jour *ou* Le poulet et ses légumes

Les fruits rouges *ou* Le délice chocolaté du Toiras



Plateau de fruits de mer

Disponible sur demande 48h à l'avance – à partir de 90 € par personne

NOS PARTENAIRES, LES PRODUCTEURS LOCAUX

(Susceptible de varier selon arrivage et saisons...)



SANS OUBLIER NOS AMIS DU CONTINENT...

Poissons, la Crieée de La Rochelle & Viviers Renaud Boutin

...ET POUR CEUX QUI SAVENT

Pour le café, le croissant et les potins ? Rendez-vous Au Lever du Soleil !

Pour les meilleurs couteaux de l'Île ? Courez au Bistrot du Marin !

Pour un plateau de fruits de mer ? Réservez au Tout du Cru !

Pour un bon verre de vin ? Rendez-vous à l'insolite !

Pour les macarons glacés ? Faites un brin de queue à La Martinière !

Boissons non comprises

Si vous le souhaitez, nous serons heureux de vous proposer des alternatives végétariennes. Notre équipe en salle est à votre disposition pour toute information.