Vorspeise

Hausgemachte Entenstopfleber, eingelegte Zwiebelhälfte gefüllt mit Obst-Chutney	26 €
6 Austern aus Bourcefranc Le Chapus von Laurent Tétaud, serviert mit einer Cognac-Bratwurst	18 €
Tatar vom Kaisergranat mit Ingwer und Salicorne, Sorbet vom grünen Apfel und Feldsalat	36 €
Grüner Spargelmaki, in Parmaschinken gewickelter und panierter weisser Spargel, Sosse Gribiche	16 €
Leichte Tomatenmousse auf Parmesan-Basilikumbiskuit, Gaspachogelee	12 €

Fisch

Filet vom Petersfisch mit Zitronengras, glasiertes Gemüse, Kokos-Limettensosse, Selleriepüree	33 €
Filet vom Adlerfisch auf der Haut angebraten, Vitelotte-Püree und Chorizo Crumble, feine Ratatouille und Sauce Vierge	45 €
Warme Austern im Lachsmantel, Zitronenrisotto und Gemüse-Julienne	29 €

Fleisch

Französisches Entrecôte (300 g) serviert mit kleinen Bratkartoffeln	32 €
Kalbsmedaillon (F) mit Morcheln, grünem Spargel und Anna-Kartoffeln	30 €
Lammcarré (F) mit Kräuterkruste, Zwiebel-Demi-Glace, Mousseline von der roten Beete, und Chicorée-Tatin	42 €

Salat

Salat mit geräuchertem Haddock, kleinen Garnelen und grünem Gemüse und Salat, Himbeeressig-Vinaigrette mit Granatapfel	21 €

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Quinoa, Paprika und Tomaten, mit Parmesan überbacken, Basilikumsosse	18 €

vous servir est notre plaisir

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

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★★

Käse

Unsere Käsespezialitäten kommen zum Teil von regionalen Bauernhöfen und von Annicks Marktstand in Pons. Sie werden von Annick ausgesucht und veredelt. Sie können aus mehr als fünfzehn verschiedenen Sorten auswählen.	12 €

Dessert

Crème brûlée mit Erbeeren	11 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet mit Zitrusfruchtkrokant	12 €
Sankt Honore Törtchen mit Himbeeren	13 €
Schokoladen-Halbkugel mit Espelette-Gewürz, Schokoladen-Mandarinen-Füllung	12 €
Kaffee/Tee gourmand mit einer Auswahl unserer Desserts	12 €

Marktmenü

(nicht an Sonn- und Feiertagen)

siehe Karte MARKT MENÜ

ab 17 €

Kindermenü

Geräucherter Schinken mit Salat
oder
Gemischter Salat

Fischfilet mit Pommes frites oder frischem gebratenen Gemüse
oder
Kleiner hausgemachter Burger mit Pommes frites oder frischem gebratenen Gemüse

Erdbeer-, Schokoladen- oder Vanilleeis (2 Kugeln zur Wahl)
oder
Käseteller

Kindermenü ohne Vorspeise	13 €
Kindermenü	17 €

vous servir est notre plaisir

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

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE+HÔTEL★★★

Feinschmeckermenü

vous servir est notre plaisir

Mise en bouche

Tatar vom Kaisergranat mit Ingwer und Salicorne,
Sorbet vom grünen Apfel und Feldsalat

Grüner Spargelmaki, in Parmaschinken gewickelter und
panierter weisser Spargel, Sosse Gribiche

Filet vom Petersfisch mit Zitronengras,
glasiertes Gemüse,
Kokos-Limettensosse, Selleriepüree

Kalbsmedaillon (F) mit Morcheln, grünem Spargel und
Anna- Kartoffeln

Auswahl von unserer Käseplatte
mit über fünfzehn verschiedenen Käsesorten

Dessertgourmetteller
(kleine Crème brûlée mit Erdbeeren, Saint Honoré, Kokos-Trüffel mit
Minzlikör, Früchtesorbet)

Feinschmeckermenü 79 €

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

Gruss aus der Küche

Avocado-Rosette mit geräuchertem Lachs,
Sauerrahm mit Heringskaviar,
Sesam-Blätterteiggebäck
oder
Süsskartoffelwaffel mit einem pochiertes Ei und
Erbsen-Basilikum-Püree

Mit Austernpilzen gefüllte Geflügelbrust (F) und
Zitronenpanade,
Schmelzkartoffeln, eingekochter Estragonjus und gebratene
Austernpilze
oder
Gedämpftes Wolfbarschfilet mit Brokkoli-Mousseline,
grüner Spargel und Kressesosse

Auswahl an verschiedenen Käsesorten
von Annick vom Markt in Pons
oder
Bretonisches Mürbeteiggebäck mit Zitronencreme und
knuspriges Baiser mit Limette
oder
In Rotwein pochierte Birne mit Pistazienstreusel und
Kokosnusseis

Gourmet Menü 37 €

Angebot für Gäste unter 30, die selber bezahlen:

Menü U-30 37 €
mit Cocktail-Aperitif wahlweise alkoholfrei, einem Glas Wein passend
zum Gericht wahlweise 0,5l Mineralwasser nach Wahl und ein Kaffee

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

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★★