

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 paniertes weisser Spargel, Sosse Gribiche	16 €
Leichte Tomatenmousse auf Parmesan-Basilikumbiskuit, Gaspachogeele	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 €
--	------

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

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 €

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

Marktmenü

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 €

Hôtel de Bordeaux
RESTAURANT GASTRONOMIQUE + HÔTEL ★★

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

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