

# Menu Gourmet

---

*Mise en bouche du moment*

---

*6 huîtres fines de claires n°3 de chez Mr Vollet (La Tremblade)*

*Ou*

*Gambas en habit de Kadaïf  
croquant de légumes au vinaigre de riz et orange*

*Ou*

*Rosace de jambon serano  
sorbet melon au Pineau*

---

*Pavé de maigre cuit au four*

*tomates et tourteau au curry doux, crème de coco*

*Ou*

*Suprême de poulet fermier cuit dans un bouillon thai  
poireaux vinaigrette servi tiède*

*Ou*

*La viande ou le poisson du moment et sa garniture*

---

*La Jonchée du marais à la crème de laurier amandé*

*ou*

*Déclinaison de roquefort*

---

*Nage de fraises et noix de coco*

*mousse légère à la menthe, sorbet patxaran*

*ou*

*Melon en émulsion de Pineau des Charentes  
sorbet pêche blanche et tuile craquante*

*ou*

*Parfait glacé aux framboises et son cœur de cassis  
coulis cacao amer et croquant pistache*

---

**Menu Gourmet : 36,00 €**

*nos prix s'entendent taxes et service compris - our prices include VTA service*

*Hôtel\*\*\*Restaurant La Corderie Royale - Rue Audebert - B.P 30275 - 17300 Rochefort-sur-Mer  
Tél. : 05.46.99.35.35 - Fax : 05.46.99.78.72 Site Internet : [www.corderieroyale.com](http://www.corderieroyale.com) – e-mail :  
[corderie.royale@wanadoo.fr](mailto:corderie.royale@wanadoo.fr)*