



**RESTAURANT
LA CORDERIE ROYALE**

Prix nets exprimés en Euros TTC, service compris
Tous nos plats sont faits maison



Bienvenue

Chers convives, bienvenue dans notre établissement !

Vous vous trouvez dans l'ancienne armurerie de l'Arsenal maritime de Rochefort, érigée en 1669 sur ordre de Louis XIV, dont l'ambition était d'en faire le plus grand et le plus beau du royaume. Pendant plus de 200 ans, cet Arsenal était le fer de lance des opérations maritimes en France. Le bâtiment est classé au titre des monuments historiques depuis 1967.

Nous avons tenu à rendre hommage à cette riche histoire à travers la décoration de l'hôtel et du restaurant. Le bleu marine, le rouge et le doré qui sont les couleurs principales utilisées dans nos locaux représentent le code couleur de l'uniforme des officiers de la Marine Royale.

Les fresques que l'on retrouve à la réception, dans les chambres et au restaurant sont à l'image des paysages découverts par les navigateurs chargés de découvrir le nouveau monde en partance de Rochefort.

Nous avons également mis en valeur des personnages emblématiques de l'époque, notamment l'amiral Duperré, né à La Rochelle, qui fût nommé Amiral de France, ministre de la Marine et des colonies.

Nous vous souhaitons un agréable moment dans ce lieu hors du commun.






Entrées

Les huîtres naturelles de la ferme marine d'Artouan
Vinaigre échalotte, beurre

x6 15€ x9 20€ x12 25€

Le foie gras poêlé, artichauts, mousseline d'oignons,
Poudre d'olives, jus de viande

20€

L'asperge blanche, stracciattella fumée 
Segments d'agrumes, crumble de graines

13€

Le ceviche de poisson, leche de tigre au lait coco
Pickles

13€



Le petit pois, en velouté glacé, magret fumé par nos soins
Pickles de graines de moutarde

10€





Plats

- Le filet de bœuf**, pleurotes et asperges rôties 30€
Sauce au poivre des Indes
- Le bar rôti**, petit pois frais cuits minute, carottes et oignons nouveaux glacés 28€
Beurre blanc wakamé et laitue de mer
- Le cabillaud**, polenta croustillante olives vertes et parmesan 26€
Jus de viande
- Le veau**, écrasé de pommes de terre à l'ail noir et huile d'olive 28€
Pesto d'ail des ours et cheddar
- Les lasagnes**, ricotta et épinards   19€



Desserts

Le fromage, notre sélection de fromages affinés 12€
Salade, vinaigrette balsamique, confiture

L'authentique jonchée Jarnan 10€
Fromage frais local
Nature, au cognac (+2€) ou aux fruits frais (+2€)

Le chocolat 10€
Biscuit, ganache, concentré pistache

La fraise, ganache chocolat blanc, fraises au banyuls, 10€
Sorbet fraise et rhubarbe pochée

Les choux craquants 9€
Vanille pécan, chocolat noisette, praliné caramel





RETROUVEZ NOS PRODUCTEURS LOCAUX :

La Jonchée Jarnan

Le domaine de la chauvillière

La ferme de Brouage

La ferme marine d'Artouan





Ouvert tous les jours à partir de 12h à 14h et de 19h à 21h30.