



**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 **x6 15€ x9 20€ x12 25€**

Les escargots de Bourgogne en persillade, sauce au pineau des Charentes 12€
Purée de pomme de terre à l'ail

Velouté de potimarron 9€
Crème de coco au gingembre, Pancetta

Tataki de thon rouge 16€
Quinoa aux herbes et tomates confites, espuma menthe wasabi, perles de yuzu

Saint jacques justes snackées, foie gras de canard poêlé 19€
Pousses d'épinards





Plats

Le filet de Bar rôti Purée de panais au thym sauce vierge	27€
Le filet de bœuf Purée de pomme de terre aux éclats de truffes Pousse d'épinards, jus de viande Façon Rossini	35 €
	Supplément 8€
La Chaudrée Charentaise au vin blanc Merlu, Daurade, Encornet, Crevettes, Pomme de terre, carottes, poireaux, oignons, ail	32 €
Saint Jacques rôties, fondue de poireaux au piment d'Espelette Sauce agrumes	35 €
Risotto vénéré à la châtaigne	18€



Desserts

Assiette de fromages de nos régions Confiture maison	8€
L'authentique Jonchée Nature, au Cognac (+2€) ou aux fruits frais (+2€)	8 €
Café gourmand ou Champagne gourmand (+5€) Assortiment de nos desserts	12 €
Panna Cotta Pistache au coulis de fruits rouges	9 €
Tartelette chocolat cacahuète et caramel	10 €
Dacquoise aux agrumes Clémentines confites	10 €





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.
Fermeture les Lundi et Samedi midi.