



**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.



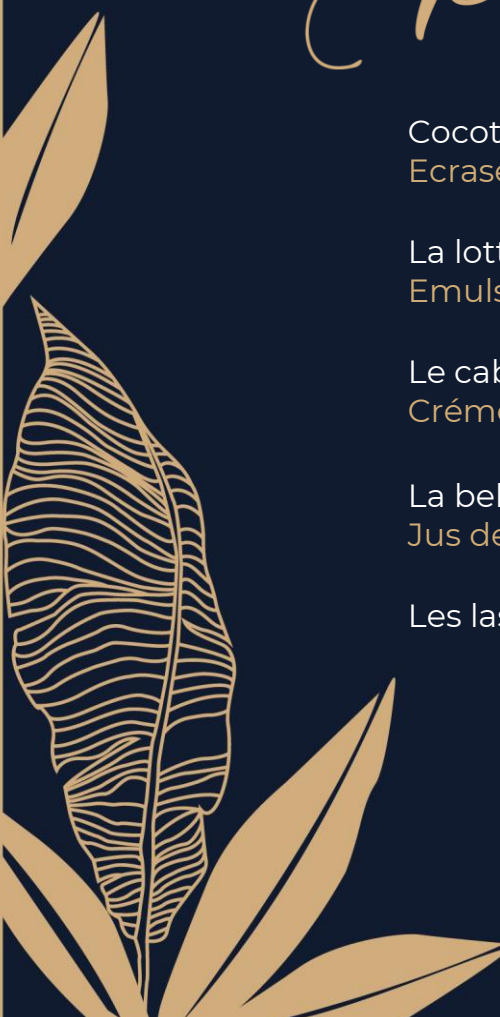
Entrées

Les huîtres naturelles de la ferme marine d'Artouan	x6 15€ x9 20€ x12 25€
6 Huîtres chaudes, beurre blanc aux algues et riz soufflé au paprika fumé	21€
L'asperge blanche, brouillade d'œufs d'ici aux herbes fraîches, truite gravlax au Gin Crumble parmesans et vinaigrette kumquat	16€
Comme un Vitello tonnato au bœuf Pickles de moutarde	12€
Le foie gras de canard mariné au vin rouge cardamome et badiane Chutney aux raisins gonflés au pineau blanc des Charentes et Xérès	22€



Plats

Cocotte de ris de veau aux asperges Ecrasé de pommes de terre aux champignons de saison	41€
La lotte rôtie au sautoir, ragoût de lentilles beluga Emulsion d'haddock fumé, coques en persillade	32 €
Le cabillaud en croûte de chorizo, légumes racines étuvés au vin blanc Crèmeux de petits pois à l'estragon	28 €
La belle côte de veau servit rosée, beurre à l'ail des ours Jus de cuisson réduit, pommes de terre nouvelles confites	35 €
Les lasagnes de légumes rôties, ricotta	19€





Desserts

Assiette de fromages de nos régions
Confiture maison 8€

L'authentique Jonchée 10 €
Nature, au Cognac (+2€) ou aux fruits frais (+2€)

Panna cotta vanille praliné 10 €

Crème brûlée à la framboise 10 €

Truffe chocolat, cœur crémeux au poivre de Séchuan 14 €

Sablé linzer à l'ananas, fromage frais au citron vert 12 €



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.