



Horaires d'ouverture : restaurant de 12h à 14h et de 19h à 22h / bar de 7h à 23h

RESTAURANT LE FÂ – CARTE DE SAISON

Le Chef, Emmanuel BLIN et son équipe, sont heureux de vous présenter leur carte. Notre cuisine est le reflet d'une sensibilité, d'une harmonie entre les produits choisis, la région qui nous entoure, la saison, les saveurs et l'équilibre.

Les «5S» sont les principes de notre restauration « by Thalazur »

Les **5S**

- Saveur,
- Santé,
- Simplicité,
- Saison et cuisine
- Saine.

La Formule « le Fâ » 24€

1 plat à choisir dans le Menu «by Thalazur»
+ 1 café ou thé gourmand
+ 1 verre de vin « Charentais » ou ½ eau minérale

La Formule « le Cordouan » 29€

À choisir dans le Menu «by Thalazur» :
Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu «by Thalazur» 37€

Entrée / Plat / Dessert

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 15€

«Découverte gustative» proposée par le chef chaque jour
Entrée / Plat / Dessert dans le Menu «by Thalazur»

Quelques vins

IGP Blanc les hauts de Talmont (75 cl)	26€
IGP Rosé les perles grises d'Oléron (75 cl)	23€
IGP Rouge les perles Noire d'Oléron (75 cl)	26€
AOP Médoc Château les Ormes sorbets (75 cl)	55€
AOP Sancerre blanc domaine Serge Laloue (75 cl)	48€

Au restaurant pour le confort de tous et pour une hygiène parfaite, nos amies les bêtes ne sont pas acceptées.
Les prix sont indiqués taxes et service inclus. Boissons non comprises.



ROYAN
HÔTEL & SPA
CORDOUAN

RESTAURANT LE FÂ – CARTE DE SAISON

Les prix sont indiqués taxes et service inclus.
Boissons non comprises.

Pour commencer

Les huîtres n°3 «Gillardeau» :	Les six 16€	Les neuf 24€	Les douze 32€
Les huîtres n°3 «Yves Papin» :	Les six 12€	Les neuf 18€	Les douze 24€
Le foie gras de canard			18€
En terrine, en deux cuissons, fraise rôtie au balsamique			
La pastèque et melon			15€
La pastèque en gelée et cube, le melon en billes marinés au Pineau, pétales de jambon «belcta Pata Negra de Jabugo»			
Langoustines			21€
Croustillant de langoustines, poivrons confits aux épices & chèvre frais			
Entrée du Menu «by Thalazur»			10€

Le végétal

«Rigatoni» aux tomates séchées, épinards & parmesan	19€
--	-----

Le retour de pêche

Le maigre	29€
Poêlé, écrasé citron-pomme de terre, purée d'ail noir, câprons & huile vierge	
Le turbot	31€
Filet de turbot cuit meunière, bouillon à la bergamote, harmonie de légumes à la coriandre	
Le cabillaud	23€
Cabillaud poché à l'huile d'olive, mousseline de petit pois & oignons nouveaux	
Poisson du Menu «by Thalazur»	19€

Le coin du boucher

Le boeuf	29€
Filet de bœuf «VBF» poêlé, sauce au poivre de Perja, pommes allumettes, salade mesclun	
Le canard	24€
Magret de canard cuit basse température, infusion de verveine, confit de nectarines, riz noir «Veneré» aux amandes	
Le veau	34€
Fis de veau poêlé, pommes de terre grenaille de l'île de Ré au thym & fleur de sel, tapenade de cornichon & jus de veau	
Viande du Menu «by Thalazur»	19€

La fromagerie

Trois fromages affinés «La fromagerie du Pays Savinois»	11,50€
--	--------

Les gourmandises de fin de repas

La fraise, le fenouil et le citron	11€
Mousse fraise, citron et vanille, marmelade de fenouil et fraise, crumble citron et sorbet fraise	
Le chocolat Dulcey	11€
Brownies chocolat noisette, mousse Dulcey, crémeux chocolat, noisettes caramélisées	
Le mille-feuilles	11€
Framboises, vanille & baies roses	
Le café ou thé gourmand	11€
Trois pâtisseries du jour	
Dessert du Menu «by Thalazur»	10€

Pour votre confort, nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas