

La Gastronomie,

dont l'étymologie grecque signifie la loi (nomos) du ventre (gastèr) est un terme bien difficile à définir.

Elle est pourtant simplement
« *l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur* »
selon Théodore Zeldin, sociologue anglais

Cette citation révèle simplement l'esprit et l'idéal de notre cuisine : le respect du produit, de sa saison, de sa qualité, en privilégiant les productions locales et en mariant les saveurs.

Ainsi, nous vous souhaitons un agréable voyage culinaire à notre table qui n'est autre que celle d'une équipe de passionnés.

Ici, rien à cacher, une simple vitre en guise de cloison pour plus de partage !

Mais si l'envie vous en prend nous vous invitons à venir nous rencontrer au cœur même de notre cuisine tout juste rénovée!

Sur simple demande, nous pouvons vous proposer une cuisine adaptée à vos besoins en terme de régime, intolérance ou allergie (repas sans gluten, sans lactose, ...), ainsi que des plats végétariens.

Nous tenons à votre disposition les informations sur les allergènes présents dans nos plats.

Le Chef de cuisine, Richard MORIN, Maître Restaurateur
et son équipe vous propose son menu - carte

Formule Eclusier 34€ : entrée-plat ou plat-dessert
46€ avec formule d'accords mets et vins

(Servi uniquement du mardi midi au vendredi midi, sauf jours fériés)

Formule Roussille 44€ : entrée-plat-dessert
61€ avec formule d'accords mets et vins

Formule Découverte 49€ : entrée-plat-fromage-dessert
71€ avec formule d'accords mets et vins

Formule Epicurien 61€ : entrée-poisson-viande-fromage-dessert
87€ avec formule d'accords mets et vins

Nos entrées

Le foie gras

Pâté en croûte au foie gras de canard, poulet fermier et pistaches, chutney de cranberries
19€

L'Huître spéciale « Ostra Regal »

Huîtres pochées, poireau à la braise et tartare d'algues au citron confit,
sauce veloutée au curry vert
19€

Le saumon fumé par nos soins

Cannelloni de saumon aux parfums de bergamote, pâte de bergamote, coulis coriandre et
condiment d'avocat cuit
19€

Les épinards frais

Ravioles d'épinards frais aux noix de cajou, pignons de pin et graines, crème de tofu fumé
(entrée végétarienne sans gluten, sans œufs, sans lactose)
19€

Nos poissons, viandes, plat végétarien

La coquille St Jacques

Noix poêlées, quenelle au corail et légumes oubliés façon pot au feu au consommé de boeuf
28€

Le retour de criée

Filet de poisson frais rôti, topinambours en textures, condiment châtaigne et miroir vin rouge
28€

L'agneau

Selle en deux façons à l'orientale, condiment aux dattes, mousseline de pois cassés et panais et carottes au miel et épices douces
28€

Le pigeon du Renard Rouge

Filet cuit sur l'os, la cuisse confite et croque Mr d'abattis au chou, polenta au lard et trompettes de la mort, jus au Baume de Bouteville
28€

La suggestion végétarienne

Couscous de légumes et semoule à l'huile d'argan, merguez végétale, bouillon aux épices douces
(plat végétarien sans matière animale, sans lactose)
28€

Nos desserts

(à commander en début de repas)

Le chariot de fromages fermiers affinés

11€

L'orange

Soufflé chaud au Grand Marnier et sorbet à l'orange sanguine
15€

Le chocolat Nyangbo pur Ghana

Une version contemporaine de la tarte au chocolat noir, praliné croustillant et sorbet noix de coco
15€

Le nashi

Mousse légère au nashi et cœur caramel, sablé noisette gianduja et glace maison
15€

Prix nets TTC, service compris

Notre cuisine étant dépendante du marché, nous préférons manquer momentanément d'un produit que de devoir recourir à une qualité inférieure

Menu Dégustation

Servi uniquement pour l'ensemble des convives d'une même table

Cannelloni de saumon fumé par nos soins aux parfums de bergamote, pâte de bergamote, coulis coriandre et condiment d'avocat cuit



Huître spéciale « Ostra Regal » pochée, poireau à la braise et tartare d'algues au citron confit, sauce veloutée au curry vert



Noix de St Jacques poêlées, quenelle au corail et légumes oubliés, façon pot au feu au consommé de boeuf



Pigeon du Renard rouge en trois façons, filet cuit sur l'os, la cuisse confite et croque Mr d'abattis au chou, polenta au lard et trompettes de la mort, jus au Baume de Bouteville



Chariot de fromages fermiers affinés



Soufflé chaud au Grand Marnier et sorbet à l'orange sanguine

69€ le menu complet ou 99€ avec formule d'accords mets et vins

Menu Affaire 22€

(Servi uniquement le midi, sauf jours fériés, du mardi au vendredi)

Rillettes de lapin Rex du Poitou à l'estragon, beignet d'oignon et salade de mâche



Filet de merlu à la planche, pulpe et sommités de chou-fleur,
crème de marinière au curry doux

Ou

Duo de cochon, pommes sautées en persillade, jus simple



Brioche façon pain perdu, compotée de pommes et glace vanille

Menus enfants

« Comme à la maison » 10€50

Croquettes de volaille, écrasée de pommes de terre,
sauce au yaourt



§ § § § § Glace maison au parfum du moment

« Gastro - môme »

Menu Eclusier Entrée-Plat ou Plat-Dessert en 1/2 portion
19€



Menu Roussille Entrée-Plat-Dessert en 1/2 portion
24€