

# *L* *G*astronomie,

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

*(Cette formule n'est pas servie le week-end, du vendredi soir au dimanche midi, ainsi que les 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**

Escalope de foie gras de canard poêlée, fricassée de topinambours et pleurotes, jus truffé  
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€

### **La langoustine**

Vol au vent de ris de veau et queues de langoustines aux petits légumes,  
sauce américaine crémeuse au poivre de sechuan  
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€

*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.

# *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 à la plancha, chou-fleur rôti entier aux épices, kasha,  
beurre blanc siphonné au yuzu  
28€

## **Le veau (origine UE)**

Filet mignon de veau en cuisson douce, mousseux de pomme de terre et céleri, sucrine braisée,  
jus simple  
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€

*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

## *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

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



Escalope de foie gras de canard poêlée, fricassée de topinambours et pleurotes, jus truffé



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)*

Tartare de saumon au gingembre et citron vert



Filet de poisson frais snacké, croustillant de poireaux,  
émulsion de corail de noix de St jacques

Ou

Filet mignon de porc en viennoise de fruits secs, écrasée de pomme de terre et carottes,  
crème de lard de Colonata



Pavlova aux pommes crues et cuites, ganache montée vanille chocolat blanc

# Menus enfants

« **Comme à la maison** » **10€50** (*Servi uniquement jusqu'à 12 ans*)

*Moelleux de poulet façon « cordon bleu », pomme dauphine et jus de volaille crémé  
Mi-cuit chocolat, glace vanille*

« **Gastro - même** »

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

19€



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

24€