

*L*a *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.

Nos entrées

Le cochon

Moelleux de poitrine de cochon aux herbes, navet Daikon à l'aigre douce, sauce ravigote
17€

Le lieu jaune

Filet fumé par nos soins au curcuma, rouleau de printemps au panais et à la poire,
vinaigrette au Ponzu
17€

La noix de St Jacques

Noix de St jacques confites à l'huile d'agrumes, foie gras à cru, jus carotte orange au porto blanc
21€

Les légumes de saison

Velouté de panais, tofu de pois chiches, noisettes torréfiées
(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 sole

Cannelloni de filet de sole et duxelle de champignons, texture de racines de persil, sabayon au beurre noisette
32€

Le retour de criée

Filet de poisson frais du marché rôti, royale de poireaux et crumble de Kasha, nage iodée
26€

Le lapin

Râble de lapin farci aux gambas, pomme dauphine, céleri mariné, pesto d'ail des ours et jus simple
26€

Le canard de Challans (maison Burgaud)

Poitrine de canard de Challans en cuisson douce, scorsonères et jus corsé genièvre et cacao
32€

La suggestion végétarienne

Curry de potiron et carottes au lait de coco, combava et épices Thaï, riz basmati
(plat végétarien sans gluten, sans œufs, 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€

Le citron bio

Mariage du citron à la noix de coco et au thé vert Matcha, sorbet maison
16€

Le chocolat noir « Araguani» pur Venezuela Opéra chocolat noir –café à notre façon et glace maison 14€

L'ananas et fruits de la passion

Pavlova ananas et fruits de la passion, ganache vanille Bourbon bio de Madagascar
14€

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 formules

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)

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

Découverte 49€ : entrée-plat-fromage-dessert ; 71€ avec formule d'accords mets et vins
Tout changement de plat hors menu entraînera des suppléments

Moelleux de poitrine de cochon aux herbes, navet Daikon à l'aigre douce, sauce ravigote

Ou

Filet de lieu jaune fumé par nos soins au curcuma, rouleau de printemps au panais et à la poire,
vinaigrette au Ponzu



Filet de poisson frais du marché rôti, royale de poireaux et crumble de Kasha, nage iodée

Ou

Râble de lapin farci aux gambas, pomme dauphine, céleri mariné,
pesto d'ail des ours et jus simple



Opéra chocolat noir « Araguani » 72% –café à notre façon et glace maison

Ou

Pavlova ananas et fruits de la passion, ganache vanille Bourbon bio de Madagascar

Menu signature

Filet de lieu jaune fumé par nos soins au curcuma, rouleau de printemps au panais et à la poire, vinaigrette au Ponzu



Noix de St jacques confites à l'huile d'agrumes, foie gras à cru, jus carotte orange



Cannelloni de filet de sole et duxelle de champignons, texture de racines de persil, sabayon au beurre noisette



Poitrine de canard de Challans en cuisson douce, scorsonères et jus corsé genièvre et cacao



Chariot de fromages fermiers affinés



Mariage du citron à la noix de coco et au thé vert Matcha, sorbet maison

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

Epicurien, 61€ le menu avec 1 entrée au choix -poisson-viande-fromage et dessert ou 87€ avec formule d'accords mets et vins

Menu Affaire 22€

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

Biscuit de truite de Lussais, tagliatelles de céleri, beurre de crevettes safrané



Filet de poisson frais du marché à la plancha, fondue de poireaux, espuma citronnelle

Ou

Filet mignon de porc rôti, écrasée de pommes de terre aux herbes, jus simple



Meringue croquante, crème vanille et sorbets

Menus enfants

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

*Croquettes de volaille panées, écrasée de pommes de terre, crème citronnée
Brownies chocolat, ganache noir et vanille*

« **Gastro - môme** »

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

19€



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

24€