

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

Pressé de foie gras de canard mi cuit et anguille fumée, pomme verte et céleri
19€

L'œuf - morilles – ail des ours

Royale d'ail des ours, fricassée de morilles, jaune d'œuf confit et voile de blanc d'œuf
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 légumes de saison

Falafels de légumes racine au sésame, taboulé de chou- fleur aux herbes et pesto de roquette
(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

Le lieu jaune de ligne

Filet nacré au naturel, asperges blanches rôties, coques en marinère, beurre de cardamome verte
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, sucrose braisée,
jus simple
28€

Le cochon fermier Label Rouge

Pièce de carré en cuisson douce au foin, gratin Dauphinois, jus au thym et à l'ail vert
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€

L'ananas

Mousse fromage blanc coriandre, compotée d'ananas rôti, crème passion, sorbet Caraïbes
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

Pressé de foie gras de canard mi cuit et anguille fumée, pomme verte et céleri



Royale d'ail des ours, fricassée de morilles, jaune d'œuf confit et voile de blanc d'œuf



Filet de lieu jaune nacré au naturel, asperge blanche rôtie, coques en marinière
et beurre de cardamome verte



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



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)

Velouté parmentier poireau-pomme de terre, bœuf séché et croûtons



Filet de poisson frais à la plancha, potimarron rôti, beurre d'agrumes

Ou

Fricassée de cuisse de lapin, crozets aux oignons et champignons, jus à la moutarde



Gourmandise exotique mangue noix de coco

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€