

# *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

*(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*

### **Les asperges vertes**

Pointes d'asperges vertes et croque Monsieur de filet de pintade fermière à l'ail des Ours,  
vinaigrette de morilles au Pineau

19€

### **La langoustine et le ris de veau**

Terrine de ris de veau et langoustines, coulis de cresson du Vivier, vinaigrette à l'orange

19€

### **La truite de Lussais**

Tartare de filet de truite fumée par nos soins et au naturel, comme une fleur d'endives rôtie et  
faisselle à la coriandre et œufs de poisson

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 et viandes*

## **Le Cabillaud**

Dos confit dans une huile de crustacés, ravioles à l'ail noir et épinards frais,  
bouillon dashi au Ponzu  
28€

## **Le retour de criée**

Filet de poisson frais du marché rôti, poireaux fondants aux coques,  
émulsion d'un beurre noisette au jus de marinère  
28€

## **Le Bœuf Limousin du domaine Coiffard**

Pièce d'ailoyau grillé, royale de moelle, pomme boulangère à notre façon, sauce Bordelaise  
28€

## **Le cochon**

Déclinaison gourmande en trois façons, filet mignon rôti, joue confite, poitrine fondante cuite 36H,  
gnocchi à la romaine, carotte glacée et sauce vigneronne à la moutarde violette  
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'ananas**

Ananas rôti aux épices, baba au rhum Plantation,  
crème Diplomate et glace aux baies de Sansho

**15€**

## **Le café et chocolat Jivara**

Une version contemporaine d'un tiramisu, tuile gavotte, biscuit cuillère, crémeux Jivara café,  
mousse légère Tiramisu et glace bière « stout la Chamoise »

**15€**

## **Le citron bio**

Une tarte au citron déstructurée mariée aux parfums du fenouil, glace huile d'olive-citron

**15€**

# Menu Dégustation

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

Tartare de filet de truite fumée par nos soins et au naturel, coulis de cresson



Pointe d'asperge verte et « croque Monsieur » de pintade fermière à l'ail des Ours,  
vinaigrette de morilles au pineau



Aiguillette de St Pierre snackée, ravioles à l'ail noir et épinards frais,  
bouillon dashi au Ponzu



Pièce d'loyau de bœuf du domaine Coiffard grillée, Pomme Boulangère à notre façon,  
sauce Bordelaise



Chariot de fromages fermiers affinés



Ananas rôti aux épices, baba au rhum Plantation,  
crème Diplomate et glace aux baies de Sansho

**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)*

Vichyssoise d'asperges vertes à l'anis vert, allumettes de serrano et copeaux de chèvre



Filet de poisson frais du marché, risotto crémeux à l'huile de truffe et champignons, sauce vin blanc

Ou

Déclinaison d'agneau de pays, poêlée de légumes du moment, jus au thym



Pana cotta noix de coco au confit de cassis et croustillant muscovado - Orelys

# Menus enfants

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

*Croquettes de volaille, écrasée de pommes de terre, sauce au yaourt et glace maison*

« **Gastro - môme** »

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

19€



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

24€