

# *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, mousseline et ragoût de petits pois aux agrumes,  
Crème de fumet citronnée au « poivre du marais »  
28€

## **La canette fermière de Challans**

Filet de canette en cuisson douce, laquée façon Teriyaki, wok de légumes  
et jus corsé à la betterave  
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€**

## **La pistache**

Paris-brest à notre façon aux parfums de pistache, confit et sorbet griotte  
**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 canette fermière de Challans en cuisson douce, laquée façon Teriyaki, wok de légumes et jus corsé à la betterave



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€