

# *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€

### **Le Foie gras de la Berthonnière**

Foie gras mi cuit aux parfums de betterave et framboise, brioche dorée maison

19€

### **Le thon**

Tataki de thon au panko, sésame et graines, guacamole au wasabi  
et sauce aigre douce au piquillos

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 maigre de ligne**

Pavé en cuisson douce, mousseline de petits pois et fèves étuvées,  
beurre d'orange à la cardamome verte

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'ailou grillé, royale de moelle, pomme boulangère à notre façon, sauce Bordelaise

28€

## **Le lapin Rex du Poitou**

Tajine au Ras el Hanout en deux façons, le râble farci aux figues, raisins et abricots moelleux,  
la cuisse confite au jus en effilochée, couscous et petits légumes

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**

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

**15€**

## **L'alliance de la fraise Mara des Bois à la noix de coco et pistache**

Biscuit moelleux pistache, confit de fraise, mousse noix de coco et glace pistache

**15€**

## **Le praliné à l'ancienne et la fève de tonka**

Millefeuille croustillant, biscuit tonka, crémeux praliné à l'ancienne, ganache vanille-fève de tonka et glace au lait praliné

**15€**

# Menu Dégustation

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

Tataki de thon au panko, sésame et graines, guacamole au wasabi  
et sauce aigre douce au piquillos



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



Pavé de maigre en cuisson douce, mousseline de petits pois et fèves étuvées,  
beurre d'orange à la cardamome verte



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



Chariot de fromages fermiers affinés



L'alliance de la fraise Mara des Bois à la noix de coco et pistache

**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)*

Bavaroise de chèvre frais fumé par nos soins, pesto de roquette à l'angélique



Filet de poisson frais du marché, étuvée de choux de printemps, pommes grenailles et  
beurre de crustacés

Ou

Déclinaison gourmande de cochon, jus à la moutarde à l'ancienne, gnocchi à la romaine



Finger chocolat noir, coulis de passion

# 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€