

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 escargots de Gâtine

Cromesquis d'escargots à la Charentaise, royale d'ail doux et velouté laitue-épinard
19€

Le bœuf origine France

Cannelloni de bœuf, condiments d'un tartare, jaune d'œuf confit fumé,
« ketchup » maison, huile de livêche
19€

La langoustine

tartare de langoustines et pommes de terre nouvelles de l'île de Ré,
marinière froide de coques, sorbet céleri
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 viande

Le maigre de nos côtes

Filet poêlé au beurre de citronnelle, sucrine braisée au Ponzu, mousseline carotte gingembre et espuma citronnelle
28€

Le St pierre

Filet confit dans une huile au « poivre des Marais », tombée d'asperges, fèves et pleurotes, vierge de légumes
28€

L'agneau du poitou Charentes

Selle rôtie, effilochée d'agneau à l'estragon et petit violet à cru, caviar d'artichaut, polenta moelleuse, copeaux de vieille tomme de chèvre « Paul Georgelet et jus au thym et romarin
28€

Le pigeon « étouffé » du Renard Rouge

Jambonnette de pigeon farcie à l'ail vert, chartreuse de choux aux abattis, jus de carcasse
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 chocolat au lait « Tanariva » pur Madagascar et la noix de pécan

Une version d'un Paris- Brest, crémeux praliné noix de pécan, onctueux et croustillant caramel, ganache montée chocolat

15€

La fraise « Burban » de la Baule

Dans l'esprit d'une tarte sablée, parfait glacé fraises, confit, mousseline vanille et glace au poivre Tchulli

Le soufflé

Façon pina colada au rhum plantation, ananas rôti aux épices et à la vanille Bourbon et sorbet ananas-coco

15€

Menu Dégustation

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

Tartare de langoustines et pommes de terre nouvelles de l'île de Ré,
marinière froide de coques, sorbet céleri



Cromesquis d'escargots de Gâtine à la charentaise et velouté « verte »



Filet de St pierre confit dans une huile au « poivre des Marais », tombée d'asperges, fèves
et pleurotes, vierge de légumes



Filet de pigeon du Renard rouge, chartreuse de chou et abattis, jus de carcasses



Chariot de fromages fermiers affinés



Dans l'esprit d'une tarte sablée, parfait glacé fraises, confit,
mouseline vanille et glace au poivre Tchulli

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)

Taboulé de quinoa, concombre, tomates, menthe fraîche et pignons de pin



Filet de poisson frais du marché, pommes de terre grenaille, béarnaise siphonnée

Ou

Filet de poulet mariné grillé, tombée de courgettes, coulis de piquillos



Mousse fromage blanc citron vert, coulis de fruits rouges

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€