

L *G*astronomie,

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

Le foie gras

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

L'œuf

Oeuf façon blanc manger, piperade revisitée, chorizo Ibérique et coulis de piquillos
19€

Le maigre de nos côtes

Filet de maigre fumé par nos soins, mousseline et confit de fenouil, pickles et vinaigrette de fraises garriguettes
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 sandre

Filet doré sur la peau, risotto d'épeautre aux fèves et champignons bruns, jus de poulet rôti
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€

L'agneau Poitou charentes

En deux façons, l'épaule confite au jus 24h, le carré rôti, poêlée de gnocchis de pomme de terre
aux petits violets et lard fumé, jus au thym
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€

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€

Les chocolats Valrhona grands crus

Dôme fondant chocolat et praliné cacahuète, suprême vanille « bio » de Madagascar, glace au lait entier

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, 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

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



Filet de maigre fumé par nos soins, mousseline et confit de fenouil, pickles et vinaigrette de fraises garriguettes



Filet de sandre doré sur la peau, risotto d'épeautre aux fèves et champignons bruns, jus de poulet rôti



Carré d'agneau Poitou Charentes rôti, poêlée de gnocchis de pomme de terre aux petits violets et lard fumé, jus au thym



Chariot de fromages fermiers affinés



Paris-brest à notre façon aux parfums de pistache, confit et sorbet griotte

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)

Bruschetta de sardines à l'olive verte et tomate confite



Ballotine de carrelet à l'aneth, boulgours aux carottes et
crème de langoustines

Ou

Pièce de carré de cochon fermier rôti, purée aux herbes fraîches, jus simple à la moutarde



Crème brûlée miel et citron

Menus enfants

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

*Moelleux de poulet façon « cordon bleu », pomme dauphine et jus de volaille crémé
Mi-cuit chocolat, glace vanille*

« **Gastro - même** »

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

19€



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

24€