

# *L*a *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

*(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*

### **Les escargots de Gâtine (Mme FRERET)**

Fricassée d'escargots de pays, royale d'artichaut camus, sablé à la vieille tomme de chèvre de chez GEORGELET, jambon de bœuf du domaine Coiffard, huile de livêche et persil  
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€

## *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 St Pierre de la Côtinière**

Aiguillette de St pierre snackée, wok de petits légumes de saison et béarnaise siphonnée au beurre de langoustines  
28€

### **L'agneau**

Selle rôtie en croûte d'olives, caviar d'aubergines fumées, pommes grenailles et jus à l'origan  
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€

## *Nos desserts*

*(à commander en début de repas)*

### **Le chariot de fromages fermiers affinés**

**11€**

### **L'angélique de Pierre THONNARD**

Comme un cheesecake à la faisselle aux parfums d'angélique et yuzu, sablé au sucre Muscovado  
**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€**

*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*

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



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



Aiguillette de St pierre snackée, wok de petits légumes de saison et  
béarnaise siphonnée au beurre de langoustines



Tajine de lapin Rex du Poitou au Ras el Hanout en deux façons, le râble farci aux figues,  
raisins et abricots moelleux, la cuisse confite au jus en effilochée



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)

Tartelette feuilletée aux courgettes et crème de Parmesan



Filet de poisson frais du marché à la plancha, textures de fenouil,  
sauce vierge à l'huile de tandoori

Ou

Suprême de poulet fermier en cuisson douce, mousseline de patate douce, ananas  
poêlé, crème curry-coco



Meringue légère aux agrumes et à la verveine

## 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€