

*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

Le foie gras

Escalope de foie gras de canard poêlée, panna cotta de maïs au piment d'Espelette, caramel de Porto

19€

*Pour accompagner cette entrée, le Chef vous propose de l'agrémenter de Truffe noire Mélanosporum des Deux Sèvres (Mr SOULLARD, la Mothe St Héray), **Supplément 5€***

La gambas sauvage

Queues décortiquées, façon Maki au fenouil confit marinés à l'aigre douce, clémentine Corse et vinaigrette gingembre

19€

L'œuf

Œuf « parfait » au lard de Colonnata, pain de campagne perdu, mousseline siphonnée au cresson du Vivier

19€

Tous nos produits étant de saison, rigoureusement sélectionnés par notre Chef, ceux ci peuvent changer selon leur disponibilité sur le marché.
Tout le Pain qui vous sera proposé est pétri et cuit à l'Auberge à partir de la farine de meule de la Meunerie de Nieul (85)

Nos poissons et viandes

Le lieu jaune

Filet poêlé au beurre noisette, galette de blé noir à l'andouille de Guéméné,
cocos et jus acidulé aux oignons de Roscoff

28€

La Noix de St Jacques

Noix snackées à l'unilatérale au gomasio de châtaigne et orange,
mousseux butternut, légumes racines

28€

Le pigeon « étouffé » du Renard Rouge

Demi pigeon désossé farci d'une fine duxelle de champignons puis rôti,
pulpe de racine de cerfeuil, chou de Bruxelles et jus réduit

28€

Le veau (Origine UE)

Filet mignon en cuisson douce, risotto de céleri au Comté, sauce crème au vin jaune

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€

L'ananas

Ananas rôti aux épices, baba au rhum Plantation,
crème Diplomate et glace aux baies de Sansho

15€

Le café et chocolat Jivara

Une version contemporaine d'un tiramisu, tuile gavotte, biscuit cuillère, crémeux Jivara café,
mousse légère Tiramisu et glace bière « stout la Chamoise »

15€

Le chocolat noir grand cru Kalapaia

Soufflé au chocolat noir 70%, glace avocat

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

Gambas décortiquées, façon Maki au fenouil confit marinés à l'aigre douce,
clémentine Corse et vinaigrette gingembre



Escalope de foie gras poêlé et panna cotta de maïs au piment d'Espelette,
caramel de Porto, truffe noire des Deux Sèvres



Noix de St jacques snackées à l'unilatérale au gomasio de châtaigne et orange,
mousseux butternut, légumes racines



Pigeon du renard rouge farci d'une fine duxelle de champignons, pulpe de racine de
cerfeuil, choux de Bruxelles et jus réduit



Chariot de fromages fermiers affinés



Ananas rôti aux épices, baba au rhum Plantation,
crème Diplomate et glace aux baies de Sansho

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)

Moelleux de corail de St jacques, chou fleur cru et cuit, émulsion des bardes



Filet de poisson frais du marché, Tombée de poireaux et pleurotes,
beurre de crevettes grises

Ou

Suprême de poulet fermier en cuisson douce, écrasée de pomme de terre aux herbes,
sucs de carotte à l'huile d'argan



Galette frangipane, glace confiture de lait

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€