

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 crevettes impériales vivantes de Charente Maritime (David Hervé)

Queues de crevettes à la plancha, gaspacho de tomate verte et sorbet fromage blanc au shiso
19€

Le Tourteau

Cannelloni de chair de tourteau, pomelos et pulpe de concombre,
sirop de pimprenelle et coriandre
19€

Le veau (origine France)

Carpaccio de veau, pickles et légumes marinés, mimosa et pesto de persil japonais
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

La lotte

Médailon pané au curry, fenouil confit gingembre citron, vinaigrette d'ail noir
28€

Le thon rouge

Pavé de thon grillé, tagliatelles froides de courgettes marinées au basilic,
sauce vierge aux herbes fraîches
28€

Le porc ibérique Pata negra

Carré en cuisson douce laqué au Xérès et sirop d'érable, mousseux de pomme de terre,
fricassée de pleurotes, jus simple
28€

Le poulet fermier

Suprême de poulet en ballotine façon basquaise, lentilles beluga aux poivrons,
jus de poulet rôti à la marjolaine
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'angélique de Pierre THONNARD

Mousse légère aux parfums d'angélique et yuzu, sablé au sucre Muscovado

15€

La pêche blanche

Meringue légère, confit et pêche rôtie, mousseux givré et sorbet verveine citron

15€

La cerise

Religieuse chocolat Macaé pur Brésil et cerises en textures

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

Queues de crevettes impériales de Charente Maritime à la plancha, gaspacho de tomate verte et sorbet fromage blanc au shiso



Carpaccio de veau, pickles et légumes marinés, mimosa et pesto de persil japonais



Pavé de thon rouge grillé, tagliatelles froides de courgettes marinées au basilic, sauce vierge



Carré de porc Ibérique « Pata Negra » en cuisson douce laqué au Xérès et sirop d'érable, mousseux de pomme de terre, fricassée de pleurotes, jus simple



Chariot de fromages fermiers affinés



Meringue légère, confit et pêche blanche rôtie, mousseux givré et sorbet verveine citron

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)

Gaspacho de melon de pays aux parfums de menthe fraîche



Filet de merlu à la plancha, écrasée de pommes de terres à l'estragon et herbes fraîches,
beurre rouge

Ou

Parmentier d'agneau confit aux légumes du soleil et crumble à la tomme de chèvre,
crème de roquette



Crème brûlée framboise, sorbet verveine citron

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€