

*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 et melon poêlés, jus au vinaigre de sureau, pain au lait toasté
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.

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

La truite de Lussais (79)

Filet poêlé, fondue de tomates et boulgour d'orge, beurre d'estragon
28€

Le thon

Pavé au grill, caviar d'aubergines, aioli « moderne » et huile d'herbes fraîches
28€

Le veau français

Noix de veau cuite en basse température, godiveau à la courgette et citron confit,
pesto de coriandre et sauce demi glace
28€

Le canard croisé au sang de Challans (maison Burgaud)

Filet rôti sur l'os, tartine de cuisse confite, rhubarbe acidulée, cerises et petits pois,
jus de carcasse à la cerise
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€

La fraise « Burban » de la Baule

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

15€

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€

L'abricot

Financier au romarin, compotée d'abricot rôti au miel, croustillant, ganache montée
et sorbet au lait d'amande

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

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



Escalope de foie gras et melon poêlés, jus au vinaigre de sureau



Pavé de thon au grill, caviar d'aubergines et aïoli moderne



Filet de canard croisé au sang de Challans, rôti sur l'os, tartine de cuisse confite,
rhubarbe acidulée, cerises et petits pois, jus de carcasse à la cerise



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)

Rillettes de thon et courgettes marinées, pickles et écume de salicorne



Filet de poisson frais du marché, « farci poitevin » façon galette végétale snackée,
vinaigrette de langoustines

Ou

Moussaka d'agneau de pays et salade de roquette



Tarte Tropicane à la fleur d'oranger

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€