

*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.

Nos entrées

Le foie gras

Pressé de foie gras de canard mi cuit aux algues, chutney de citron
et brioche feuilletée à la fleur de sel

17€

Le homard bleu

Terrine de merlan et homard en gelée d'eau de tomate, rillettes de pince au citron confit,
mousseline légère au piquillos

21€

Le bar

Ceviche de bar sauvage au citron vert, vinaigrette orange passion,
mousseux givré aux parfums de mer

17€

Les légumes de saison

Falafels de légumes racine au sésame, taboulé de chou- fleur aux herbes et pesto basilic
(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

L'anguille sauvage

Fricassée d'anguilles sauvages au beurre persillé, farci Poitevin chaud et mousseux d'oseille
31€

Le retour de criée

Filet de poisson frais du marché à la plancha, sablé sarrasin au romarin, artichaut en textures,
tomates mi confites et crème de chèvre frais de pays
26€

Le filet de bœuf (origine France)

Filet de bœuf et huître spéciale grillé, pommes de terres grenailles de Ré,
fricassée de salicornes fraîches et jus de bœuf iodé
32€

Le canard de la Berthonnière

Tournedos de magret de canard en cuisson douce, blinis de polenta,
petits légumes et crème de shitakés
26€ (ou façon Rossini avec escalope de foie gras poêlée, supplément 4€)

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€

Le chocolat au lait façon Cappuccino

Biscuit dacquoise, croustillant noisette, crème légère café au lait, mousse gianduja

16€

Le chocolat noir « Manjari » de Madagascar et la mûre

Finger chocolat aux parfums de mûre et crème glacée mascarpone - mûre

14€

L'abricot

Alliance de l'abricot au miel de printemps et au safran de pays, sorbet abricot safran

14€

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 formules

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)

Roussille 44€ : entrée-plat-dessert ; 61€ avec formule d'accords mets et vins

Découverte 49€ : entrée-plat-fromage-dessert ; 71€ avec formule d'accords mets et vins

Tout changement de plat hors menu entraînera des suppléments

Pressé de foie gras de canard mi cuit aux algues, chutney de citron
et brioche feuilletée à la fleur de sel

Ou

Ceviche de bar sauvage au citron vert, vinaigrette orange passion,
mousseux givré aux parfums de mer



Filet de poisson frais du marché à la plancha, sablé sarrasin au romarin, artichaut en textures,
tomates mi confites et crème de chèvre frais de pays

Ou

Tournedos de magret de canard en cuisson douce, blinis de polenta, petits légumes
et crème de shitakés **(ou façon Rossini avec escalope de foie gras poêlée, supplément 4€)**



Finger chocolat noir « Manjari » aux parfums de mûre et crème glacée mascarpone - mûre

Ou

Alliance de l'abricot au miel de printemps et au safran de pays, sorbet abricot safran

Menu signature

Terrine de merlan et homard bleu en gelée d'eau de tomate,
rillettes de pince au citron confit, mousseline légère au piquillos



Pressé de foie gras de canard mi cuit aux algues, chutney de citron
et brioche feuilletée à la fleur de sel



Fricassée d'anguilles sauvages au beurre persillé, farci Poitevin chaud et mousseux d'oseille



Filet de bœuf et huître spéciale grillé, pommes de terres grenailles de Ré,
poêlée de salicornes fraîches et jus de bœuf iodé



Chariot de fromages fermiers affinés



Alliance de l'abricot au miel de printemps et au safran de pays, sorbet abricot safran

Dégustation, 69€ le menu complet ou 99€ avec formule d'accords mets et vins

**Epicurien, 61€ le menu avec 1 entrée au choix -poisson-viande-fromage et dessert ou 87€ avec
formule d'accords mets et vins**

Menu Affaire 22€

(Servi uniquement le midi, sauf jours fériés, du mardi au vendredi)

Pressé de poulet persillé, vinaigrette céleri - angélique



Filet de poisson frais, riz noir aux légumes du soleil, crème de langoustines

Ou

Duo d'agneau en cuisson douce, darphin de pommes de terres aux herbes, simple jus



Bavaroise fraise et ganache montée vanille

Menus enfants

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

*Escalope de veau viennoise, écrasée de pommes de terre, crème citronnée
Brownies chocolat, ganache noir et 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€