

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€

L'œuf parfait

Œuf « parfait », crémeux de pâtisson et brioche feuilletée au lard et à la noisette
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

Le saumon de fontaine de Lussais

Filet poêlé à la Grenobloise, pommes fondantes et tombée d'épinards, sabayon citronnelle
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 magret de canard de la Berthonnière

Magret en cuisson douce, poires et butternut en textures, jus au thé
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 pomme granny smith

Pomme façon tatin, biscuit shortbread, sorbet cidre de glace

15€

La pêche blanche

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

15€

Le chocolat Guanaja 70%

Finger façon « after eight », biscuit chocolat, crémeux Guanaja, chiboust et sorbet à la menthe

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



Filet de saumon de fontaine de Lussais à la grenobloise, épinards et sabayon citronnelle



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



Pomme granny smith façon tatin, biscuit shortbread et sorbet cidre de glace

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 crémeuses de sardine à l'estragon et au poivre vert



Filet de poisson frais du marché, tombée de chou chinois et champignons de Paris,
crème de crustacés

Ou

Moelleux de poulet, écrasée de pommes de terre et petits légumes, simple jus



Compotée d'abricots au romarin et textures d'amande, crémeux, croustillant et glace

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€