

# *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*

**Les noix de St Jacques**

Tartare de noix de St Jacques à l'huile de vanille et citron vert,  
vinaigrette de mangue rôtie  
19€

**L'œuf parfait**

Œuf « parfait », crémeux de pâtisson et brioche feuilletée au lard et à la noisette  
19€

**Le foie gras**

Escalope de foie gras de canard poêlée, chou Pak Choi braisé,  
bouillon de crevettes aux parfums de gingembre et combava  
19€

## *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 sandre**

Filet de sandre rôti, topinambours en textures, condiment châtaigne et miroir vin rouge  
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 de volaille infusé au thé  
28€

## *Nos desserts*

*(à commander en début de repas)*

### **Le chariot de fromages fermiers affinés**

**11€**

### **La pomme granny smith**

Pomme caramélisée façon tatin, biscuit shortbread, sorbet cidre de glace  
**15€**

### **L'orange**

Soufflé chaud au Grand Marnier et sorbet à l'orange sanguine  
**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*

Tartare de noix de St Jacques à l'huile de vanille et citron vert,  
vinaigrette de mangue rôtie



Escalope de foie gras de canard poêlée, chou Pak Choï braisé et bouillon de crevettes



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)*

Ventrêche de thon rouge confite, émincée de fenouil cru-cuit, vinaigrette à l'ail noir



Filet de poisson frais du marché, pulpe de patate douce aux parfums de coco, crème de bardes de St jacques

Ou

Filet mignon d'agneau, céréales aux petits légumes, simple jus



Crème brûlée miel citron et Broyé du Poitou

## 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€