

# *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

## Les noix de St Jacques

Noix de St Jacques fumées par nos soins, pulpe de patate douce et sauce vierge exotique  
**22 €**

## Le foie gras de canard de Maison Morille

Terrine de foie gras de canard de la Berthonnière mi-cuit au magret fumé par nos soins et condiment pomme kiwi et fruits secs  
**20 €**

## Le foie gras de canard

Escalope de foie gras de canard poêlée en ravioles au wakamé, Pot au feu de légumes d'hiver aux parfums de citronnelle et Miso  
**19€**

## Le saumon d'Islande

Cœur de saumon d'Islande, fumé au bois de hêtre, poireaux à la braise et aïoli au gingembre  
**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 barbue de Royan

Filet de barbue à la plancha, écrasée de topinambours et main de bouddha semi-confite, coquillages, émulsion de marinière aux oursin

**29€**

### La pintade fermière

En deux façons, le filet rôti sur le coffre, la cuisse confite en cocotte façon croquette à l'huile de truffe blanche, gnocchis pommes de terre et châtaignes d'Ardèche, velouté de mâche

**29€**

### Le ris de veau français

Noix de ris de veau de cœur doré au sautoir puis laqué, conchiglioni farcis aux légumes et champignons des bois, Chocolat épicé et fève de Tonka, jus simple

**31 €**

### Le plat végétarien du chef

Méli mélo de céréales et curry de légumes racines rôties au tandoori, bouillon coco, coriandre et citron noir d'Iran

**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

## Le chariot de fromages affinés

Sélection de fromages de chèvre, vache et brebis

11€

## Le citron, kalamansi et Gianduja

Illusion d'un agrume, mousse citron-kalamansi, crémeux de Gianduja et sorbet chocolat combava

16€

## La clémentine

Entremets mascarpone vanille bio de Madagascar, cœur de praliné noix de pécan, confit et sorbet carottes-clémentines

16€

## Le Chocolat noir grand cru, passion - litchi

Chou cacao façon profiterole au grué et parfait glacé Nyangbo, crémeux aux fruits de la passion, litchis frais et sauce chocolat

16€

*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

# Notre menu signature

**Roussille 47€** : entrée-plat-dessert ; 66€ avec formule d'accords mets et vins

**Découverte 53€** : entrée-plat-fromage-dessert ; 77€ avec formule d'accords mets et vins

**Epicurien 65€** : entrée-poisson-viande-fromage-dessert ; 94€ avec formule d'accords mets et vins

*Tout changement de plat hors menu entraînera des suppléments*

Cœur de saumon d'Islande, fumé au bois de hêtre, poireaux à la braise et aioli au gingembre

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée en ravioles au wakamé, Pot au feu de légumes d'hiver aux parfums de citronnelle et Miso



Filet de barbue à la plancha, écrasée de topinambours et main de bouddha semi-confite, coquillages, émulsion de marinère aux oursin

Ou

Pintade fermière en deux façons, le filet rôti sur le coffre, la cuisse confite en cocotte façon croquette à l'huile de truffe blanche, gnocchis pommes de terre-châtaignes, velouté de mèche



Entremets mascarpone vanille, cœur de praliné pécan, confit et sorbet carottes-clémentines

Ou

Chou cacao façon profiterole au grué et parfait glacé Nyangbo, crémeux aux fruits de la passion, litchis frais et sauce chocolat

## Notre menu bistrannique 30 €

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

Entrée du chef, au choix



Filet de poisson frais du marché, façon du Chef

Ou

Pièce de viande du moment



Dessert du chef, au choix

## Menus enfants

« Comme à la maison » **12€00** *(Servi uniquement jusqu'à 12 ans)*

*Croquettes de volaille panées, écrasée de pommes de terre, jus crémé*

*Brownies chocolat, glace vanille*

« Gastro - même »

Menu signature en 1/2 portion

**24€**