

## ENTRÉES

### LES LANGOUSTINES 16€

Langoustines grillées à la plancha sur une salade de quinoa à la purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

### LE GRAVELAX DE SAUMON BIO 12€

Effeillé de saumon bio en gravelax aux cognac et aux baies, salade de fenouil et radis multicolores, crème raifort et citron vert

### L'ASPERGE BLANCHE 14€

Pointes d'asperges blanches fondantes, sabayon aux agrumes, vinaigrette noix et estragon, tuiles croquantes aux saveurs de champignons

### LA BETTERAVE 11€

Carpaccio de betteraves rouges Cylindra, vinaigrette moutarde noix, mousseline de merlu aux fines herbes

### L'OEUF DE PLEIN AIR ET LA LAITUE 11€

Œuf cuit basse température, velouté de laitue et ses croûtons de pain à l'ail

### LA TERRINE DE FOIE GRAS AU TORCHON 15€

Traditionnel foie gras mi-cuit au torchon et ses brisures de noisettes grillées, chutney à la rhubarbe et à l'Angélique du Poitou, toasts de pain

### LA TERRINE DE LAPIN REX DU POITOU 12€

Terrine maison de lapin à la pistache, chutney d'échalions et pain grillé

## SALADES

### LA SALADE CAESAR 13€/17€

Traditionnelle salade romaine, suprême de volaille, anchois, sauce Caesar et croûtons de pain

### LA SALADE TOUT-CANARD 14€/19€

Salade romaine, terrine de foie gras, émincés de magret fumé, manchons et gésiers de canard confits, œufs de caille pochés au vin rouge, champignons sautés et croûtons

### LANGOUSTINE ET FOIE GRAS 17€/22€

Sur un lit de salade croquante, langoustines rôties et copeaux de foie gras

## VIANDES

### L'AGNEAU DE NOTRE RÉGION 24€

Épaule confite d'agneau au thym, purée de patates douces et sa fricassée de légumes aux 4 épices, chutney de fruits secs

### LE COCHON DE LAIT FERMIER 22€

Cochon de lait rôti au four et son jus de viande, pommes de terre grenaille, champignons sautés et lardons

### LE POULET FERMIER 21€

Suprême de poulet fermier rôti, pressé de cuisses confites, pommes purée, fricassée de légumes de saisons, jus court

### BEUCHELLES À LA TOURANGELLE 23€

Fricassée de ris et rognon de veau flambés au cognac, champignons sautés et tagliatelles fraîches

### LE CHEVREAU À L'AIL VERT 26€

Chevreau braisée à l'ail vert, étuvée de haricots blancs

### LE TIGRE QUI PLEURE 26€

Filet de bœuf de race française mariné au soja, riz basmati et wok de légumes

### FILET DE BOEUF DE RACE LIMOUSINE 25€

Filet de bœuf grillé de race limousine, fricassée de légumes du moment, jus de boeuf au thym

### L'ENTRECÔTE DE BOEUF RACE PARTHENAISE 350G 24€

Entrecôte grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel, frites maison

### LE BURGER DES ARCHIVES 17€

Pain viennois maison, viande de bœuf limousine, tomme de chèvre, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, laitue frisée

### LE TARTARE DE BOEUF RACE CHAROLAISE 18€

Tartare de boeuf taillé au couteau, salade de sucrose, frites maison

## LE COIN VÉGÉTARIEN

### CAROTTES ET QUINOA 12€

Salade de quinoa aux agrumes, purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

### LA FRÉGOLA SARDA 14€

Risotto de frévola sarda liée à la purée de chou-fleur, pickles et croquants de chou-fleur

### L'ASSIETTE DU POTAGER 14€

Assortiment de nos légumes de saison

## POISSONS

### LE SAUMON LABEL ROUGE 21€

Pavé de saumon grillé sur la peau, frévola sarda cuit comme un risotto à la purée de chou-fleur, salade d'épinards

### LE SAINT-PIERRE 25€

Filet de Saint-Pierre rôti, pointes d'asperges blanches glacées, sabayon à l'orange

### LE CABILLAUD 23€

Dos de cabillaud à la crème d'ail, étuvée de légumes verts du moment

## PÂTES

( Préparées dans une meule de Parmesan Reggiano 22 mois )

### PÂTES AUX GAMBAS 22€

### PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE 22€

## DESSERTS

Nos desserts sont faits maison et réalisés à la minute, merci de bien vouloir nous indiquer votre choix lors de la prise commande.

### L'ASSIETTE DE FROMAGES 9€

Sélection de fromages de chèvre locaux ou assortiment de fromages de vache et de chèvre

### LE MILLEFEUILLE VANILLE PRALINÉ 9€

Feuilletage croustillant et caramélisé garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum, praliné noisette amande, glace vanille

### LA TARTE PASSION MERINGUÉE 10€

Tarte composée d'un sablé breton, garnie d'un crémeux à la passion et d'une meringue italienne

### L'ÉCUREUIL 11€

Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse caramel et chocolat noir, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille

### VACHERIN AUX FRUITS EXOTIQUES 12€

Cylindre de meringue garni d'un crémeux à la passion, fruits frais exotiques, sorbet mangue

### LES PROFITEROLES DES ARCHIVES 9€

Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€

Assortiment de douceurs sucrées

### LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX EN DUO 8€

- Glaces: Vanille, pistache, chocolat noir  
- Sorbets: Mangue, citron jaune, noix de coco

Nous restons à votre écoute dans le cas où vous souhaiteriez changer l'accompagnement de votre plat.

## MENU DÉCOUVERTE 27€

Avec accord mets et vins\* (37€)

### L'Oeuf de plein air et la laitue

Œuf cuit basse température, velouté de laitue et ses croutons de pain à l'ail

Ou

### La Betterave

Carpaccio de betteraves rouges Cylindra, vinaigrette moutarde noix, mousseline de merlu aux fines herbes

### Le Saumon Label Rouge

Pavé de saumon grillé sur la peau, frégola sarda cuit comme un risotto à la purée de chou-fleur, salade d'épinards

Ou

### Le Poulet fermier

Suprême de poulet fermier rôti, pressé de cuisses confites, pommes purée, fricassée de légumes de saisons, jus court

### La Tarte passion meringuée

Tarte composée d'un sablé breton, garnie d'un crémeux à la passion et d'une meringue italienne

Ou

### Le Millefeuille vanille praliné

Feuilletage croustillant et caramélisé garni d'une crème pâtissière légère parfumée au rhum, praliné noisette amande, glace vanille

\* ( Deux verres de vins choisis par notre sommelier )

## MENU VÉGÉTARIEN 26€

Avec accord mets et vins\* (36€)

### L'Oeuf de plein air et la Laitue

Œuf cuit basse température, velouté de laitue et ses croutons de pain à l'ail

Ou

### Carottes et Quinoa

Salade de quinoa aux agrumes, purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

### La Frégola Sarda

Risotto de frégola sarda liée à la purée de chou-fleur, pickles et croquants de chou-fleur

Ou

### L'Assiette du potager

Assortiment de nos légumes de saison

### La Tarte passion meringuée

Tarte composée d'un sablé breton, garnie d'un crémeux à la passion et d'une meringue italienne

Ou

### Les Profiteroles des Archives

Trio de choux garnis à la glace vanille, accompagné de sa sauce au chocolat noir Ariaga 66% Valhrona

\* ( Deux verres de vins choisis par notre sommelier )

## MENU ENFANT 14€

Sélection d'un plat suggéré

Brownie au chocolat ou Coupe 2 boules

Boisson (soda ou jus de fruits)

## MENU GOURMAND 39€

Avec accord mets et vins\* (49€)

### Les Langoustines

Langoustines grillées à la plancha sur une salade de quinoa à la purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

Ou

### Le Fole Gras

Terrine de foie gras mi-cuit au torchon et ses brisures de noisettes grillées, chutney à la rhubarbe et à l'Angélique du Poitou, toasts de pain

### Le Cabillaud

Dos de cabillaud à la crème d'ail, étuvée de légumes verts du moment

Ou

### L'Agneau de notre région

Épaule confite d'agneau au thym, purée de patates douces et sa fricassée de légumes aux 4 épices, chutney de fruits secs

### L'écureuil

Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse chocolat noir et caramel, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille

Ou

### Le Vacherin aux fruits exotiques

Cylindre de meringue garnis d'un crémeux à la passion, fruits frais exotiques, sorbet mangue

\* ( Deux verres de vins choisis par notre sommelier )

## MENU TRÈS GOURMAND 48€

Avec accord mets et vins\* (63€)

### Les Langoustines

Langoustines grillées à la plancha sur une salade de quinoa à la purée de carottes orange, carottes multicolores au romarin et gelée d'agrumes

### Le Fole Gras

Terrine de foie gras mi-cuit au torchon et ses brisures de noisettes grillées, chutney à la rhubarbe et à l'Angélique du Poitou, toasts de pain

### Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre rôti, pointes d'asperges blanches glaçées, sabayon à l'orange

Ou

### L'Agneau de notre région

Épaule confite d'agneau au thym, purée de patates douces et sa fricassée de légumes aux 4 épices, chutney de fruits secs

### Notre assiette de fromages affinés

### L'écureuil

Entremet composé d'une dacquoise noisette, mousse chocolat noir et caramel, cœur caramel à la fleur de sel et glace vanille

Ou

### Le Vacherin aux fruits exotiques

Cylindre de meringue garnis d'un crémeux à la passion, fruits frais exotiques, sorbet mangue

\* ( Trois verres de vins choisis par notre sommelier )

Prix services compris - Nos prix sont affichés TTC.