



L'HISTOIRE

Edifiée en 1852 par l'architecte Tournesac, la chapelle des jésuites est consacrée du nom de Jésus et de Notre-Dame de Bon- Secours le 20 juin 1854 par Mgr Pie, évêque de Poitiers. Surmontée d'une flèche, elle s'admire à perte de vue de tous les environs de Poitiers.

Elle accueille alors une école puis diverses congrégations telles que celle de l'Adoration Nocturne, celle des Enfants de Marie, des Demoiselles de Magasins, des Ouvrières ou encore l'œuvre des Pères de Famille.

En 1870, elle est fermée au culte.

En 1950, le Département de la Vienne en fait l'acquisition afin de pouvoir recueillir les archives autrefois stockées à la Préfecture.

Les travaux d'aménagement sont alors réalisés par l'architecte Boudoin.

Elle sera donc pendant 50 ans le lieu incontournable de conservation et de stockage des Archives Départementales.

En 2010, la chapelle du Gesù se destine à devenir un hôtel et un restaurant d'exception.

Par la complexité et la technicité du lieu, ce chantier hors-du-commun nécessite deux ans de travaux acharnés.

La délicate mission est confiée à l'architecte François Pin sous la direction de Thierry Minsé.

Celui-ci va réussir à marier le programme contemporain ainsi que la valorisation de l'église néogothique en jouant la carte de la douceur optant d'un élégant béton blanc. Cette teinte immaculée respecte l'âme du lieu et lui confère calme, rêve et sérénité.

En 2012, du rêve à la réalité, le pari est tenu. La chapelle du Gesù est fin prête à recevoir ses hôtes, dans un cadre unique et incomparable. Elle devient hôtel et restaurant.

LES MOTS DE NOTRE ÉQUIPE

Notre équipe a le plaisir de vous faire découvrir une cuisine qui mêle subtilement tradition et modernité.

Chaque plat raconte une histoire et réveille les sens à travers les saveurs authentiques de nos compositions soignées.

Guidés par la passion du goût et le respect du produit, nous accordons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients, sélectionnés avec rigueur auprès de producteurs locaux ou de filières durables.

À partir de ces produits d'exception, nos chefs réinventent les grands classiques en y insufflant une touche créative et audacieuse, tout en restant fidèles à l'essence de chaque recette.

Laissez-vous surprendre par des associations de saveurs inattendues, dans un cadre unique et chargé d'histoire : sous les voûtes majestueuses de l'ancienne chapelle des Jésuites.



@lesarchivesrestaurantbar

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.

ENTRÉES

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES ✓	14€
Cèpes, oignons de Roscoff	
BURRATA CRÉMEUSE ✓	17€
Tartufata, noisettes grillées	
GOUGÈRE AU COMTÉ ✓	14€
Jeunes pousses à l'huile de noix	
RAVIOLE DE GAMBAS ✓	16€
Consommé de tête à la citronnelle	
TARTARE DE TRUITE	16€
Jaune d'œuf confit au soja, caviar de hareng, gel ponzu	
FOIE GRAS MI-CUIT	18€
Crème de courges grillées, pipas	

LÉGUMES & SALADES

SALADE CÉSAR	19€
Salade romaine, poulet croustillant, croûtons à l'ail, anchois	
ARANCINI ✓	17€
Mozzarella, pistache, écume d'herbes	

POISSONS

BAR RÔTI	26€
Butternut confit, écume à l'oseille	
LOTTE LARDÉE	23€
Choux verts au beurre, tuile de tapioca	
SAUMON MARINÉ GRILLÉ	24€
Carottes, orange, œufs de saumon	

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.

VIANDES

DOS DE CERF Fricassée de champignons, mousse, jus au Genièvre	29€
TARTARE DE BŒUF Légumes croquants, copeaux de Gruyère Suisse	24€
CÔTE DE VEAU Basse température, hollandaise à la sauge, poireaux grillés	26€
PIGEONNEAU SUR LE COFFRE Figues fermentées, échalotes braisées, jus de carcasse	26€

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ✓ Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre	12€
PROFITEROLE ✓ Glace marbrée noisettes/vanille, noisettes caramélisées, sauce Alpaco 66%	14€
FIGUE POCHÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ ✓ Crème glacée nougat	14€
CHOCOLAT ARAGUANI 72% Sabayon froid, caramel fudge, grué de cacao	15€
VANILLE DE TAHITI ✓ Crémeuse, feuilleté caramélisé, glace caramel fleur de sel	15€
CITRON MEYER MIEL ✓ Marmelade, miel, sorbet fromage blanc	14€
ANANAS RÔTI ✓ Thé matcha, mascarpone au poivre sauvage	14€

Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

✓ Plats végétariens

MENU DES ARCHIVES 45€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES

Cèpes, oignons de Roscoff

Ou

GOUGÈRE AU COMTÉ

Jeunes pousses à l'huile de noix

SAUMON MARINÉ GRILLÉ

Carottes, orange, œufs de saumon

Ou

CÔTE DE VEAU

Basse température, hollandaise à la sauge, poireaux grillés

ANANAS RÔTI

Thé matcha, mascarpone au poivre sauvage

Ou

CITRON MEYER MIEL

Marmelade, miel, sorbet fromage blanc

MENU SIGNATURE 55€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

FOIE GRAS MI-CUIT

Crème de courges grillées, pipas

Ou

RAVIOLE DE GAMBAS

Consommé de tête à la citronnelle

LOTTE LARDÉE

Choux verts au beurre, tuile de tapioca

Ou

DOS DE CERF

Fricassée de champignons, mousse, jus au Genièvre

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

VANILLE DE TAHITI

Crémeuse, feuilleté caramélisé, glace caramel fleur de sel

Ou

CHOCOLAT ARAGUANI 72%

Sabayon froid, caramel fudge, grué de cacao

MENU VÉGÉTARIEN 40€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

CRÈME POTIMARRON

Fleurette à l'orange, chips de pain

Ou

CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES

Cèpes, oignons de Roscoff

ARANCINI

Mozzarella, pistache, écume d'herbes

Ou

PRESSÉ DE COURGES

Pomme, poivre vert, parmesan

PROFITEROLE

Glace marbrée noisettes/vanille, noisettes caramélisées, sauce Alpaco 66%

Ou

FIGUE POCHÉE AU VIN ROUGE ÉPICÉ

Crème glacée nougat

MENU ENFANT 15€

Boisson : soda ou jus de fruits

BLANC DE VOLAILLE OU POISSON

COUPE GLACÉE DEUX BOULES OU SALADE DE FRUITS MAISON, OURS EN GUIMAUVE

ENVIE DE FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES ?

Découvrez nos offres sur notre boutique en ligne

