

## 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.



# LES ARCHIVES

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

## ENTRÉES

---

<b>ŒUF MOLLET</b> ✓	12€
Œuf Bio mollet et pané, crème de topinambours à l'huile de noisette	
<b>BURRATA CRÉMEUSE</b> ✓	16€
Tartufata, noisettes grillées	
<b>GRAVELAX DE LOTTE</b>	15€
Crème d'Isigny à la passion, agrumes	
<b>ESCARGOTS DU POITOU</b>	16€
Crème ail des ours, émulsion d'une persillade	
<b>FOIE GRAS</b>	17€
Grillé et confit dans la graisse de canard, condiment poire brûlée	

## VÉGÉTARIENS

---

<b>CONSOMMÉ VÉGÉTAL</b> ✓	14€
Légumes oubliés, feuilletage croustillant	
<b>ASPERGES CROQUANTES</b> ✓	17€
Hollandaise à l'ail noir, feuilleté moderne à la graine de carvi	

## POISSONS

---

<b>CABILLAUD</b>	26€
Cuit à la vapeur, carmine braisée, crône, beurre blanc au caviar de hareng	
<b>SAINT-JACQUES</b>	24€
Petits pois, salicorne, rhubarbe pochée, jus de barde au vin jaune	
<b>SAUMON MARINÉ GRILLÉ</b>	24€
Carottes, orange, œufs de saumon	

# LES ARCHIVES

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

## VIANDES

---

<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI</b>	25€
Gemmifera grillé, jus d'agneau à la moutarde violette	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	22€
Frites	
<b>FILET DE BŒUF</b>	27€
Beurre de moelle, gnocchis de vitelotte, légumes oubliés	
<b>FILET DE CANETTE</b>	24€
Betterave aigre douce, foie gras poêlé, jus réduit au Porto	

## DESSERTS

---

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> ✓	12€
Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre	
<b>PROFITEROLE</b> ✓	14€
Glace vanille, mousse de chocolat chaud	
<b>CHOCOLAT ARAGUANI 72%</b>	15€
Sabayon froid, caramel fudge, grué de cacao	
<b>NOISETTE</b> ✓	15€
Biscuit moelleux, mousse de dulcey, crème glacée à la noisette torréfiée	
<b>CITRON MEYER MIEL</b> ✓	14€
Marmelade, miel, sorbet fromage blanc	
<b>POMME BELCHARD</b> ✓	14€
Confite au caramel de cidre, sarrasin grillé, onctuosité de crème fraîche du Limousin	

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€

### BURRATA CRÉMEUSE

Tartufata, noisettes grillées

Ou

### ŒUF MOLLET

Œuf Bio mollet et pané, crème de topinambours à l'huile de noisette

### SAUMON MARINÉ GRILLÉ

Carottes, orange, œufs de saumon

Ou

### FILET DE CANETTE

Betterave aigre douce, foie gras poêlé, jus réduit au Porto

### POMME BELCHARD

Confite au caramel de cidre, sarrasin grillé, onctuosité de crème fraîche du Limousin

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

Grillé et confit dans la graisse de canard, condiment poire brûlée

Ou

### GRAVELAX DE LOTTE

Crème d'Isigny à la passion, agrumes

### SAINT-JACQUES

Petits pois, salicorne, rhubarbe pochée, jus de barde au vin jaune

Ou

### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Gemmifera grillé, jus d'agneau à la moutarde violette

### ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

### NOISETTE

Biscuit moelleux, mousse de dulcey, crème glacée à la noisette torréfiée

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€

### CARPACCIO DE BETTERAVES

Cuites au four, huile de noix, condiments

Ou

### ŒUF MOLLET

Œuf Bio mollet et pané, crème de topinambours à l'huile de noisette

---

### ASPERGES CROQUANTES

Hollandaise à l'ail noir, feuilleté moderne à la graine de carvi

Ou

### MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE

Thym citronné, jus végétal

---

### PROFITEROLE

Glace vanille, mousse de chocolat chaud

Ou

### CITRON MEYER MIEL

Marmelade, miel, sorbet fromage blanc

## MENU ENFANT 15€

Boisson : soda ou jus de fruits

### BLANC DE VOLAILLE OU POISSON

---

COUPE GLACÉE DEUX BOULES OU SALADE DE FRUITS MAISON, GUIMAUVE

## ENVIE DE FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES ?

Découvrez nos offres sur notre boutique en ligne

