

## 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 à 64°C</b> ✓                                      | 12€ |
| Artichauts barigoule, chips, écume de lait fumée         |     |
| <b>Burrata</b> ✓   | 15€ |
| Tomates cerises multicolores, huile d'herbes, focaccia   |     |
| <b>Truite de mon ami Jean-Paul</b>                       | 15€ |
| Ceviche brûlé à la flamme, fraises                       |     |
| <b>Escargots du Poitou</b>                               | 16€ |
| Crème ail des ours, persillade en émulsion               |     |
| <b>Foie gras fumé</b>                                    | 17€ |
| Confit dans la graisse de canard, condiment poire brûlée |     |

## VÉGÉTARIENS

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>Aubergine milanaise</b> ✓                                     | 14€ |
| Mayonnaise aux herbes  |     |
| <b>Asperges croquantes</b> ✓                                     | 17€ |
| Hollandaise à l'ail noir, feuilleté moderne à la graine de carvi |     |

## POISSONS

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>Biscuit de brochet</b>                            | 26€ |
| Crème de crustacés, épinards, amandes                |     |
| <b>Lieu jaune</b>                                    | 25€ |
| Asperges blanches snackées, crème de moules safranée |     |
| <b>Maigre rôti</b>                                   | 27€ |
| Carmine braisée, beurre blanc au caviar de hareng    |     |

# LES ARCHIVES

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

## VIANDES

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>Carré d'agneau rôti</b>                    | 26€ |
| Crème de céleri fumé, tatin d'échalotes       |     |
| <b>Poire de bœuf</b>                          | 27€ |
| Légumes printaniers, beurre de moelle         |     |
| <b>Volaille d'Enguerran</b>                   | 25€ |
| Pommes de terre, morilles, sauce au foie gras |     |

## DESSERTS

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>Assiette de fromages</b> ✓   | 12€ |
| Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre                              |     |
| <b>Profiterole</b> ✓  | 15€ |
| Glace vanille, mousse de chocolat chaud   |     |
| <b>Quatre chocolats</b> ✓   | 15€ |
| Onctuosité de Dulcey, mousse d'Opalys, namelaka au Jivara, glace Araguani             |     |
| <b>Noisette</b> ✓   | 15€ |
| Biscuit moelleux, mousse de Dulcey, crème glacée à la noisette torréfiée              |     |
| <b>Fraise</b> ✓   | 14€ |
| Compotée de fraises à la rhubarbe et basilic, sorbet yaourt, zestes de citron         |     |
| <b>Pomme Belchard</b> ✓   | 14€ |
| Confité 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**

Tomates cerises multicolores, huile d'herbes, focaccia

Ou

### **Œuf à 64°C**

Artichauts barigoule, chips, écume de lait fumée

---

### **Lieu jaune**

Asperges blanches snackées, crème de moules safranée

Ou

### **Volaille d'Enguerran**

Pommes de terre, morilles, sauce au foie gras

---

### **Pomme Belchard**

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

Ou

### **Profiterole**

Glace vanille, mousse de chocolat chaud

## MENU SIGNATURE 59€

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

### **Foie gras fumé**

Confit dans la graisse de canard, condiment poire brûlée

Ou

### **Truite de mon ami Jean-Paul**

Ceviche brûlé à la flamme, fraises

---

### **Maigre rôti**

Carminé braisée, beurre blanc au caviar de hareng

Ou

### **Carré d'agneau**

Crème de céleri fumé, tatin d'échalotes

---

### **Assiette de fromages**

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

---

### **Fraise**

Compotée de fraises à la rhubarbe et au basilic, sorbet yaourt, zestes de citron

Ou

### **Quatre chocolats**

Onctuosité de Dulcey, mousse d'Opalys, namelaka au Jivara et glace Araguani

## 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

### **Aubergine milanaise**

Mayonnaise aux herbes

---

### **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

### **Noisette**

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

## 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



Origine des viandes : UE | Liste complète des allergènes :

