

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.

Nos viandes sont d'origine : UE. ✓ Plats végétariens

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et services compris.

Moyens de paiement acceptés : Espèces, Carte Bleue, American Express, Visa, Maestro, Titre restaurant. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés



Liste complète
des allergènes



lesarchivesrestaurantbar

LES ARCHIVES

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

ENTRÉES

Oeuf à 64°C ✓	12€
Artichauts barigoule, chips, écume de lait fumée	
Burrata ✓	15€
Tomates cerises multicolores, huile d'herbes, focaccia	
Cannelloni de crabe	15€
Pomme Granny Smith, caviar de hareng, espuma à la citronnelle	
Tarte fine de jambon de bœuf	16€
Champignons, consommé	
Foie gras mi-cuit	17€
Crème de maïs au paprika fumé, gel de porto réduit	

VÉGÉTARIENS

Aubergine milanaise ✓	14€
Mayonnaise aux herbes	
Pleurotes snackées ✓	17€
Soja, parfum de citron, perles de citron poivre	

POISSONS

Biscuit de brochet	26€
Crème de crustacés, épinards, amandes	
Poulpe grillé	25€
Aubergine marinée, sauce au vin rouge	
Maigre rôti	27€
Courgettes multicolores, coques, crème de coquillages safranée	

LES ARCHIVES

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

VIANDES

Tourte de canard de la Maison Mitteau	27€
Salade croquante, raisins aux épices Rabelais	
Faux-filet du limousin	26€
Girolles, crème d'oignon blanc au guanciale	
Volaille d'Enguerran	25€
Jus de volaille tomates, gaufre de pommes de terre parfumée à l'estragon	

DESSERTS

Assiette de fromages ✓	12€
Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et de chèvre	
Pêche ✓	15€
Crumble amande, mousse chocolat blanc verveine, sorbet pêche blanche et citron noir	
Quatre chocolats ✓	15€
Onctuosité de Dulcey, mousse d'Opalys, namelaka au Jivara, glace Araguani	
Abricot ✓	15€
Onctuosité au thé fleurs de cerisier, sorbet, muesli croquant	
Figue ✓	14€
Comme une tarte croustillante, riz au lait infusé à la feuille de figuier, caramel de figue	
Framboise ✓	14€
Crèmeux au sésame noir, gel de framboise, huile de shiso	

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

Poulpe grillé

Aubergine marinée, sauce au vin rouge

Ou

Volaille d'Enguerran

Jus de volaille tomate, gaufre de pommes de terre parfumée à l'estragon

Framboise

Crèmeux au sésame noir, gel de framboise, huile de shiso

Ou

Pêche

Crumble amande, mousse chocolat blanc verveine, sorbet pêche blanche et citron noir

MENU SIGNATURE 59€

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

Foie gras mi-cuit

Crème de maïs au paprika fumé, gel de porto réduit

Ou

Cannelloni de crabe

Pomme Granny Smith, caviar de hareng, espuma à la citronnelle

Maigre rôti

Courgettes multicolores, coques, crème de coquillages safranée

Ou

Tourte de canard de la Maison Mitteault

Salade croquante, raisins aux épices Rabelais

Assiette de fromages

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

Figue

Comme une tarte croustillante, riz au lait infusé à la feuille de figuier, caramel de figue

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

Fenouil rôti

Parfumé à l'orange et carotte

Ou

Pleurotes poêlées

Soja, parfum de citron, perles de citron poivre

Pêche

Crumble amande, mousse chocolat blanc verveine, sorbet pêche blanche et citron noir

Ou

Abricot

Onctuosité au thé fleurs de cerisier, sorbet, muesli croquant

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

