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

Œuf à 64°C 12€
Lentilles vertes du Poitou

Burrata 15€
Crème de châtaigne, noix

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€
Butternut au Blanc d'Hiver, focaccia

VÉGÉTARIENS

Tartelette 16€
Champignons des sous-bois, carpaccio de Paris

Salsifis rôtis 15€
Millet soufflé, jus de légumes réduit

POISSONS

Saint-Jacques 26€
Pied de veau croustillant, poire tapée de Chinon, topinambour

Saumon 25€
Confit à l'huile de noix de Neuville, sabayon de noix, céleri, cédrat

Saint-Pierre 27€
Caramel de chou-fleur, pickles, sauce soubise

LES ARCHIVES

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

VIANDES

Ris de veau 34€
Champignons des sous-bois, espuma de pommes de terre

Magret de canard 26€
Façon chashu, courge, gingembre, jus à l'orange

Faux-filet du limousin 27€
Girolles, crème d'oignon blanc au guanciale

Volaille d'Enguerran 25€
Jus de volaille tomaté, 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

Tourteau 🌿 14€
En espuma onctueux, crème glacée, tuile encrée

Rosace des Archives 🌿 15€
Chocolat pur Venezuela, praliné noisette à la vanille, caramel fudge

Coing 🌿 15€
Poché à la vanille, glace au pain grillé, mousse légère

Figue 🌿 14€
Comme une tarte croustillante, riz au lait infusé à la feuille de figuier, caramel de figue

Île flottante 🌿 12€
Crème anglaise à la châtaigne, madeleine fourrée vanille, caramel croustillant

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

MENU DES ARCHIVES 48€

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

Burrata
Crème de châtaigne, noix

Ou

Œuf à 64°C
Lentilles vertes du Poitou

Saumon
Confit à l'huile de noix de Neuville, sabayon de noix, céleri, cédrat

Ou

Volaille d'Enguerran
Jus de volaille tomaté, gaufre de pommes de terre parfumée à l'estragon

---

Île flottante
Crème anglaise à la châtaigne, madeleine fourrée vanille, caramel croustillant

Ou

Tourteau
En espuma onctueux, crème glacée, tuile encrée

MENU SIGNATURE 59€

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

Foie gras mi-cuit
Butternut au Blanc d'Hiver, focaccia

Ou

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

---

Saint-Jacques
Pied de veau croustillant, poire tapée de Chinon, topinambour

Ou

Magret de canard
Façon chashu, courge, gingembre, jus à l'orange

Assiette de fromages
Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache, chèvre

Coing
Poché à la vanille, glace au pain grillé, mousse légère

Ou

Rosace des Archives
Chocolat pur Venezuela, praliné noisette à la vanille, caramel fudge

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

Salsifis rôtis
Millet soufflé, jus de légumes réduit

Fenouil rôti
Parfumé à l'orange, carotte

Ou

Tartelette
Champignons des sous-bois, carpaccio de Paris

Tourteau
En espuma onctueux, crème glacée, tuile encrée

Ou

Île flottante
Crème anglaise à la châtaigne, madeleine fourrée vanille, caramel croustillant

MENU ENFANT 15€

Boisson : soda ou jus de fruits

Blanc de volaille ou poisson

Moelleux chocolat, glace vanille ou salade de fruits maison

ENVIE DE FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES ?

Découvrez nos offres sur notre boutique en ligne