

## Notre histoire, Votre expérience.

### Quelques dates de notre Histoire :

- \* **Septembre 2006** : Ouverture de notre restaurant « Mickaël Pihours- Le Gambetta »
- \* **Mars 2007** : Obtention du Bib Gourmand, dans l'édition Michelin. Le Bib nous a permis de trouver nos marques et la régularité.
- \* **Mars 2010** : Obtention de L'Étoile Michelin
- \* **Aout 2013** : Restauration des deux salles de restaurant et du hall d'entrée
- \* **Septembre 2013** : Titre de Maître restaurateur et référent au Collège Culinaire de France
- \* **Juin 2015** : Ouverture de la terrasse. Je voulais être plus prêt de nos clients, partager ma passion du métier, des produits avec le menu du jour.
- \* **Avril 2016** : Nous devenons membre de « Châteaux Hôtels Collection » (Alain Ducasse), maintenant appelé « Les Collectionneurs »

### \* **Avril 2019** : Nouveau concept.

Maintenant que ma cuisine est bien posée ; une cuisine de voyage, les textures, les saveurs, les épices...

Je cuisine avec mon équipe, pour vous, des plats que nous garderons secret afin que vous partagiez une expérience avec nous.

Nous élaborons un menu unique, vous choisissez : 3, 5, 7 plats dans ce menu.

Tout en gardant notre menu du jour, vous trouverez également sur cette carte mes plats « Signatures ». Ce changement ?

Car je souhaite être encore plus prêt de mon terroir, la proximité des produits, de mes producteurs, de mes fournisseurs..., pour une pêche raisonnée, pour être en osmose avec le partage et ma créativité. Ce menu changera très souvent pour suivre encore plus les saisons. Nous voulions également avec ce menu, réduire le temps d'attente afin que votre expérience soit encore plus unique.

Bonne expérience à notre table.

Céline & Mickaël Pihours et toute leur équipe

« Le Panier De Mickaël » :  
La Possibilité de déjeuner en moins d'1 heure dès 12h00

Conçu selon la bonté du marché et l'inspiration du Chef  
Servi tous les midis : du mardi au vendredi (sauf jours fériés).

35.00 € : entrée, plat, fromage ou dessert

42.00 € : Le menu, un verre de vin, 12cl et un café

Menu pour l'ensemble de la table

Le Gambetta propose son package tout compris  
pour votre évènement spécial, anniversaire, moment romantique, à prix doux.

Les mardis, mercredis & jeudis, nous proposons la formule :

**"Plaisir'Onomique"**

Un repas, tout compris, pour deux personnes :

Une coupe de Crémant de Loire

Le menu (entrée / plat / dessert) avec carte blanche à Mickaël,

Deux verres de vins chacun (12cl), choisis par Céline

Une boisson chaude en fin de repas.

Le tout pour un prix de 130€ (pour deux)

« La Curiosité »

Conçu selon l'inspiration du Chef,  
Sauf le samedi soir & les jours fériés.

46.00 € : entrée, plat, dessert

Prix Nets

Pour que votre expérience soit plus grande,  
Nous gardons le secret des plats que nous vous servirons.  
Sur simple demande, nous pouvons vous les dévoiler.

### Menu « L'Eveil Du Goût »

Menu en 3 services :

72.50 € : mise bouche, entrée, plat, dessert

106.50 € : «Mets & Vins» : 3 verres de vin (10cl)

Plats en caractères gras sur le menu

### Menu « L'Atelier Des Saveurs »

Menu en 5 services :

Menu (hors boissons) pour l'ensemble de la table à 97.50 € par personne.

Menu avec accord « Mets & Vins » à 141.00 € : 4 verres de vin (10cl), avec chaque plat.

Servi jusqu'à 13h30 au déjeuner & 21h00 au dîner.

Prix Nets

## « Au Plaisir Des Sens »

Menu en 7 services :

Menu (hors boissons) pour l'ensemble de la table à 120.00 € par personne.

Menu avec accord « Mets & Vins » à 176.00 € :

Une dégustation de 6 Vins Différents (10cl) en accord avec les plats

Servi jusqu'à 13h30 au déjeuner & 21h00 au dîner.

## « Découverte Jeunes Palais »

Menu en demi-portion, jusqu'à 10 ans

Prix Nets

« La Carte : Liberté & Plaisir »,  
Plats représentant la cuisine de Mickaël PIHOURS :  
Le voyage, les saveurs, les épices.

Tradition & Innovation

La Gambas et l'Œuf en Déclinaison

27,00 €

Le Coin Végétarien

Dans l'idée d'un jardin : Terre betterave / amande, légumes de saison,  
quelques grains de baies de Tasmanie, une huile de romarin

36,00 €

Les Mers, Océans & Rivières

Saint-Pierre cuit à 45°C / Couteaux à la Grenade /  
Quinoa d'Anjou au Citron Noir / Ecorce de Yuzu

42,00 €

Prix Nets

Certains produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché.  
Le Chef préfère manquer momentanément que de choisir une qualité qui risquerait de vous déplaire.

## Entre Pâturages & Basse-cours

Poitrine de Pigeonneau de « Monsieur Fouchard » aux saveurs Orientales,  
Jus à la Bergamote et Pain Pita 37,50 €

## Les Fromages De France

Dans l'idée d'un tajine : Livarot fermier vapoureux 11,00 €

Mesclun de Salades 9,50 €

## Des Mots en Douceur

Pomme verte – Céleri – cardamome sauvage 22,00 €

Nous vous remercions de bien vouloir commander vos desserts en début de repas.

### Prix Nets

Certains produits sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché.  
Le Chef préfère manquer momentanément que de choisir une qualité qui risquerait de vous déplaire.