

LA TABLE DE L'YEUSE



SEPTEMBRE 2025

LES ENTRÉES

Tomates du Jardin Respectueux, tartare au pesto maison, gelée de tomate – 13 € 
fromage de chèvre au basilic du Jardin

Carpaccio de bœuf, pesto au basilic du Jardin, tome charentaise et betterave du jardin des Vauzelles – 13 € 

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac, figue rôtie et gelée au Pineau des Charentes - 22 €

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment à l'abricot et au Baume de Bouteville – 19 €

LES PLATS

Risotto aux champignons de Juillac, légumes de saison rôtis, émulsion au parmesan – 22 € 

Mouclade charentaise et poissons du moment, carottes du Jardin des Vauzelles – 22 € 

Jambon braisé de chez Larignon, mojettes Charentaises, ail rose confit – 22 € 

Dorade royale, sauce beurre blanc au verjus – 32 €
purée de pommes de terre et légumes des Jardins des Vauzelles

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, millefeuille de pomme de terre et champignons de Juillac – 32 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages régionaux affinés, Confiture d'Aurélié « Tadjam » – 12 € 

Tartelette au verjus de chez Bourgoïn, raisin frais et compoté, granité de raisin – 12 € 

Lingot au chocolat noir Ariaga 66%, caramel laitier, crème glacée à la Reine des Prés – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €

(SOUFFLÉ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)



Formule P'tit Yeuse

LAISSÉZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :

Accord mets et vins en 3 verres à 32 €