

FORMULE P'TIT YEUSE

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - 36€

Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert - 29€

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, pesto de basilic du Jardin,
pickles de betterave et tomme de vache

ou

Gravlax de truite de Gensac,
salade de roquette et oignons rouges au Baume de Bouteville

PLATS

Risotto aux champignons de Juillac, légumes de saison et sauce parmesan
ou

Filet d'aiglefin, sauce mouclade charentaise et pommes de terre à l'anglaise
ou

Poitrine de cochon confite, mojhettes au jambon de chez Larignon

FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages affinés, Confiture d'Aurélié « Tadjam »

OU

Tartelette aux prunes et noisettes de Charente

LES APÉRITIFS

COCKTAIL DU JOUR (12CL) – 10 €

Création du moment

VIEUX PINEAU DES CHARENTES (8CL) – 9 €

Cognac Chollet

BIÈRE PRESSION – BIG HOP

Blonde ou IPA (25cl) - 5 €

Blonde ou IPA (50cl) – 8.50 €

COCKTAIL VIRGIN BRAMBLE – 8€

Gin Citadelle Sans Alcool / Verjus / fruits rouges /
sirop de sureaux coquelicot / eau gazeuse

LE YUZU PÉTILLANT ALAIN MILLIAT (25CL) – 8 €

Limonade au citron yuzu et infusion de gentiane et bergamote

INFUSION GLACÉE ALAIN MILLIAT (25CL) – 8 €

Infusion pomme / Framboise / Menthe / Citron vert

ou

Infusion Pêche / Verveine / Pomme