

L'YEUSE

La folie

LA CARTE

ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf, pesto de basilic du Jardin, pickles de betterave et tomme de vache – 13 €
- Gravlax de truite de Gensac, salade de roquette et oignons rouges au Baume de Bouteville – 13 €
- Médailon de foie gras de canard mi-cuit au Cognac, figue rôtie et noix des Borderies – 22 €
- Langoustine croustillante, écume d'ail doux, condiment à la betterave et au Baume de Bouteville – 19 €

PLATS

- Risotto aux champignons de Juillac, légumes de saison et sauce parmesan – 22 €
- Filet d'aiglefin, sauce mouclade charentaise et pommes de terre à l'anglaise – 22 €
- Poitrine de cochon confite, mojhettes au jambon de chez Larignon – 22 €
- Filet de dorade royale, sauce champagne, écrasé de pommes de terre et légumes de saison – 32 €
- Filet de bœuf fumé au bois de barrique, jus corsé au thym – 32 €
- Pommes de terre grenailles et champignons de Juillac-le-Coq

FROMAGES & DESSERTS

- Douelle de fromages régionaux affinés, confiture d'Aurélie « Tadjam » – 12 €
- Tartelette aux prunes et noisettes de Charente – 12 €
- Lingot chocolat Ariage 66 %, caramel laitier, glace au café de l'Angély – 14 €
- Soufflé traditionnel chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €
(Soufflé à commander au début du repas)

 Formule P'tit Yeuse

Prix net, service compris et origine des viandes union européenne