

LA TABLE DE L'YEUSE

MAI 2025



LES ENTRÉES

Œuf bio croustillant, Panacotta et pointes d'asperges du blayais, chip de lard de chez Larignon – 13 € 

Filet de maquereau à l'escabèche, fond d'artichaut, pickles au vinaigre de Pineau Fleuriet – 13 € 

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment betterave au Baume de Bouteville – 19 €

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac façon Lucullus, échalion du Poitou au vinaigre de Pineau – 22 €

LES PLATS

Risotto crémeux au shiitaké de Juillac-le-coq, fèves du Jardin des Vauzelles – 22 € 

Dos de julienne en croute à l'ail des ours des bords de Charente, beurre blanc écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et légumes de saison 

Magret de canard des Fermiers Gastronomes, jus corsé au miel de charente – 22 € 

écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et légumes de saison

Queue de lotte rôtie, bisque de langoustine au Cognac, - 32 €
risotto crémeux, fèves du Jardin des Vauzelles

Cœur de côte de veau fumé au bois de barrique, jus corsé à la sauge du jardin – 32 €
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et Pleurotes de Juillac-le-coq

LES FROMAGES & DESSERTS

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

Tartelette au verjus des Frères Moine, verveine citronnée du Jardin – 12 € 

Fraises fraîches et meringue croquante

Sablé cacao, praliné cacahuète, ganache chocolat noir, crémeux Dulcey, crème glacé à la reine des près – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €

 Formule P'tit Yeuse

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :

Accord mets et vins en 3 verres à 32 €

Prix nets, taxes et services compris / Viande d'origine Française