

A PARTIR DU 1^{ER} JUILLET

Du Mardi au Vendredi le midi Uniquement



FORMULE P'TIT YEUSE

ENTREE / PLAT / DESSERT : 36€

ENTREE / PLAT OU PLAT DESSERT : 29€

LES ENTREES

Manslois chèvre au basilic du Jardin, gelée de tomate, tomates multicolores, pesto de saison – 13 €

OU

Rosace de melon charentais, copeaux de magret de canard séché, gelée au Pineau des Charentes – 13 €

LES PLATS

Risotto aux shiitakés de Juillac, légumes de saison rôtis à l'ail des ours des bords de Charente – 22 €

OU

Truite de Gensac, courgettes du Jardin des Vauzelles, sauce champagne – 22 €
écrasé de pomme de terre aux herbes du Jardin

OU

Ballotine de volaille à la truffe d'été, haricots verts du Jardin des Vauzelles, jus corsé au thym – 22 €
écrasé de pomme de terre aux herbes du Jardin

LES FROMAGES & DESSERTS

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

Vacherin contemporain à la fraise, verveine citronnée du jardin, sorbet fraise vin rouge – 12 €

MENU COLLECTION DE L'YEUSE

ENTREE / PLAT / DESSERT : 62€

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

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, pommes de terre grenaille de l'île de Ré et pleurotes de Juillac – 32 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €

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