

LA TABLE DE L'YEUSE

A PARTIR DU 1^{ER} JUILLET JUSQU'AU 31 AOUT
ouverts tout les soirs 7j/7j



LES ENTREES

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

Ravioles d'escargot de la Cagouille Charentaise, crémeux de pleurotes de Juillac, écume d'ail des ours – 15 €

Médailon de foie gras des Fermiers Gastronomes au Cognac, rosace de melon charentais – 22 €
copeaux de magret de canard séché, gelée au Pineau des Charentes

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

LES PLATS

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

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

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

Dos de cabillaud, légumes d'été, polenta de maïs Grand Roux, bisque de langoustine crémée – 32 €

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

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 €

Biscuit cacao et praliné noisette, ganache chocolat à la fleur de sel de l'Île de Ré, crème glacée au foin – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €

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