



FORMULE P'TIT YEUSE

Du mardi au vendredi midi

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : **36€**

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT : **29€**

LES ENTRÉES

Œuf bio parfait, velouté Dubarry à la truffe,
copeaux de chou fleur multicolore

Ou

Mosaïque de truite de Gensac et poireau confit,
vinaigrette au verjus de chez Bourgoin

LES PLATS

Chou-fleur rôti, crémeux parfumé au piment d'Espelette,
huile d'herbes et noix des Borderies

Ou

Inspiration « Fish & Chips », sauce gribiche ,
embeurrée de chou rouge et pommes de terre grenailles rôties

Ou

Travers de cochon de chez Larignon confit à la bière Big Hop,
jus corsé au miel de Charente,
embeurrée chou rouge et pommes de terre grenailles

LES FROMAGES & LES DESSERTS

Douelle de fromages régionaux affinés,
Confiture d'Aurélie « Tadjam »

Ou

Poire pochée au vin chaud, crème montée au cognac,
crumble aux noix des Borderies

