



# 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

