

# LA TABLE DE L'YEUSE

---

❖  
Mars

## LES ENTRÉES

Ceuf bio parfait, velouté de Dubarry à la truffe, copeaux de chou fleur multicolore – 13 €

Mosaïque de truite de Gensac et poireau confit, vinaigrette au verjus de chez Bourgoïn – 13 €

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

Foie gras de canard des Fermiers Gastronomes mi-cuit au cognac, chutney poire au safran charentais – 22 €

## LES PLATS

Chou-fleur rôti, crémeux parfumé au piment d'Espelette, huile d'herbes et noix des Borderies – 22 €

Inspiration « Fish & Chips », sauce gribiche, embeurrée de chou rouge et pommes de terre grenailles rôties – 22 €

Travers de cochon de chez Larignon confit à la bière, jus corsé au miel de Charente, – 22 €  
embeurrée chou rouge et pommes de terre grenailles

Noix de St Jacques snackées, panais, chips de lard de chez Larignon grillés, beurre blanc au verjus – 32 €

Ris de Veau poêlé, pommes de terre grenailles, pleurotes de Juillac-le-coq, jus corsé – 32 €

## LES FROMAGES & DESSERTS

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

Poire pochée au vin chaud, crème montée au cognac, crumble aux noix des Borderies – 12 €

Entremet au café et chocolat noir, crème glacée au café mélange de l'Yeuse de Christophe Poiceiro – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Grand Marnier – 14 €

**LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :**

Accord mets et vins en 3 verres à 32 €