

LA TABLE DE L'YEUSE

DÉCEMBRE 2024



LES ENTRÉES

Œuf de chez Normandin croustillant, crémeux de céleri, écume de lard de chez Larignon – 13 €

Gravlax de truite de la Touvre, sorbet roquette, pickles de betterave au vinaigre de pin – 15 €

Foie gras des Fermiers Gastronomes mi-cuit au Cognac, chutney d'échalion au vinaigre de Pin – 22 €

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

LES PLATS

Risotto aux shiitakés de Juillac, châtaigne de chez Denis Bourgin et courge butternut – 22 €

Dos de lieu jaune poêlé, sauce crémeuse au champagne – 22 €

Ballotine de volaille fermière, farce fine à la truffe, jus corsé – 22 €

Dos de cabillaud, bisque de langoustine au Cognac - 32 €

Carré de veau fumé au bois de barrique, jus corsé à la sauge du jardin – 32 €

Les viandes et poissons sont accompagnés d'écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et de légumes de saison de nos producteurs locaux (Jardin Respectueux et Jardin des Vauzelles)

LES FROMAGES & DESSERTS

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

Entremet à la pomme Belchard, caramel laitier à la fleur de sel de l'île de Ré – 12 €

Lingot chocolat Ariaga 66%, caramel à la fleur de sel de l'île de Ré, crème glacée aux noix des Borderies – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €

Laissez-vous guider par les conseils de notre sommelier :

Accord mets et vins en 3 verres à 32 €

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