



L'YEUSE

La folie

LA CARTE

ENTRÉES


Panna cotta d'asperges blanche du Blayais, pointes d'asperges et copeaux de jambon - 13 € 


Truite de Bellet à cru, crémeux d'huîtres Mélambre et verjus - 13 € 


Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac, compotée d'échalions du Poitou - 22 €

Langoustine croustillante, écume d'ail doux, condiment à la betterave et Baume de Bouteville - 19€

PLATS

Risotto aux shiitakés de Juillac et légumes de saison - 22 € 


Inspiration "Fish & Chips", sauce gribiche, frites maison - 22 € 


Poitrine de cochon de chez Larignon confite, jus corsé au miel - 22 € 
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin

Dos de cabillaud Skrei, bisque de langoustine au Cognac, risotto crémeux - 32 €

Filet mignon de veau, jus corsé au thym,
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et légumes de saison - 32 €

FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages régionaux affinés, Confiture d'Aurélie « Tadjam » - 12 € 

Tartelette aux fraises et verveine citronnée du jardin - 12 € 

Sablé cacao, praliné cacahuète, ganache chocolat noir, crémeux Dulcey - 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac - 14 €
(Soufflé à commander au début du repas)

 Formule P'tit Yeuse

Prix net, service compris et origine des viandes union européenne





L'YEUSE

La folie

LA CARTE

STARTER


Asparagus panna cotta with asparagus tips and ham shavings – 13 € 


Trout Carpaccio, oysters and verjuice sauce - 13 € 


Terrine of foie gras with Cognac, shallot compoté - 22 €

Crispy langoustines, garlic foam, beetroot condiment with local balsamic vinegar - 19€

MAIN COURSE

Creamy risotto with mushrooms, seasonal vegetables - 22 € 


fish and chips, gribiche sauce, homemade French fries - 22 € 


Confit pork belly, honey jus, mashed potatoes - 22 € 

Cod fillet, langoustine bisque with Cognac, creamy risotto - 32 €

Veal fillet mignon, thym jus, mashed potatoes seasonal vegetables - 32 €

CHEESE & DESSERT

Selection of local mature cheeses, served with jam - 12 € 

Strawberry tartlet with lemon verbena - 12 € 

Cocoa shortbread, peanut praline, dark chocolate ganache, Dulcey cream - 14 €

Traditional hot soufflé flambéed in front of you with Cognac- 14 €

(Soufflé must be ordered at the beginning of the meal)

 Formule P'tit Yeuse

Net price, service included and meat origin: European Union

L'YEUSE

La folie

МЕНЮ РЕСТОРАНА

ЗАКУСКИ

Паннакотта со спаржей, верхушками спаржи и стружкой ветчины – 13 €

Карпаччо из форели, соус из устриц – 13 €

Террин из фуа-гра с коньяком и тартар из киви – 22 €

Хрустящие лангустины, чесночная пена, приправа из свеклы с местным бальзамическим уксусом – 19 €

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Кремовое ризотто с грибами и сезонными овощами – 22 €

Фиш-энд-чипс, соус грибиш, Домашний картофель фри – 22 €

Свиная грудинка, конфи, с насыщенным медовым соусом, картофельное пюре – 22 €

Филе трески, суп-биск из лангустинов с коньяком, кремообразное ризотто – 32 €

Филе телятины, соус из тимьяна, картофельное пюре, сезонные овощи – 32 €

СЫР И ДЕСЕРТ

Ассортимент местных зрелых сыров, подаваемых с джемом – 12 €

Тарталетка с клубникой и лимонной вербеной – 12 €

песочное пирожное какао, арахисовый пралине, ганаш из темного шоколада – 14 €

Традиционное горячее суфле, фламбированное ликером Cognac – 14 €

(Суфле необходимо заказать в начале трапезы)