

MENU DE FÊTES

(55 EUROS TOUTES BOISSONS COMPRISES)



OFFRE VALABLE DU 1ER AU 22 DÉCEMBRE 2024

LES ENTREES

*Œuf de chez Normandin croustillant,
crémeux de céleri, écume de lard de chez Larignon*

OU

*Gravlax de truite de la Touvre, pickles de betterave
au vinaigre de pineau, sorbet roquette*

LES PLATS

*Risotto aux shiitakés de Juillac-le-Coq,
légumes de saison rôtis à l'ail des ours des bords de Charente*

OU

*Ballotine de volaille, farce fine à la truffe, jus corsé au thym,
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et légumes de saison*

OU

*Dos de lieu jaune poêlé, pesto de saison, sauce champagne,
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et légumes de saison*

LES DESSERTS

Sélection de fromages régionaux affinés, Confiture « Tadjam »

OU

*Lingot chocolat noir à 66%, Caramel fleur de sel de l'île de Ré
crème glacée aux Noix des Borderies*

OU

*Entremet à la pomme Belchard, caramel laitier,
biscuit aux noix des Borderies*

LES BOISSONS

le Cocktail de L'Yeuse (avec ou sans alcool) :

Cognac / sirop de cerise / verjus / soda citronnelle-gingembre

Un verre de vin (blanc ou rouge) :

Sélection du Sommelier

Eaux Minérales plates et gazeuses :

Évian / Badoit

Boissons chaudes :

Café « Mélange de l'Yeuse / Thé

Infusion du Jardin

POUR LES GROUPES A PARTIR DE 10 PERSONNES SUR RESERVATION
CHOIX DES PLATS A NOUS COMMUNIQUER EN AVANCE

YEUSE . 16100 CHATEAUBERNARD . 05.45.36.82.60

