



## MENU P'TIT YEUSE

Entrée / Plat / Dessert – 36€

Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert – 29€

### LES ENTRÉES

Œuf parfait de chez Normandin, velouté de panais,  
écume de lard de chez Larignon

**OU**

Ravioles de cèpes, crémeux de courge du Jardin Respectueux,  
écume à la noisette de Charentes

### LES PLATS

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

**OU**

Filet de truite de la Touvre, beurre noisette et noisettes de Charente,  
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin, légumes de saison

**OU**

Filet mignon de cochon de chez Larignon farce aux noix des Borderies,  
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin, légumes de saison

### LES FROMAGES & DESSERTS

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

**OU**

Poire pochée façon belle Hélène, sauce chocolat,  
Chantilly à la reine des près et sorbet moût de raison