

LA TABLE DE L'YEUSE



LES ENTRÉES

Œuf parfait de chez Normandin, velouté de panais, écume de lard de chez Larignon – 13 €

Ravioles de cèpes, crémeux de courge du Jardin Respectueux, écume à la noisette de Charentes – 13€

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

Filet de truite de la Touvre, beurre noisette et noisettes de Charente torréfiées – 22 €

Filet mignon de cochon de chez Larignon farce aux noix des Borderies, jus corsé au miel de Charente – 22 €

Ballotine de sole limande, sauce champagne au fenouil sauvage du jardin - 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 €

Poire conférence façon belle Hélène, sauce chocolat, chantilly à la reine des prés, sorbet mout de raisin – 12 €

Lingot chocolat Ariaga 66%, caramel laitier à la fleur de sel de l'île de Ré, crème glacée à la Reine des Prés – 12 €

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 €