

# LA TABLE DE L'YEUSE

## Les Entrées

-Truite de Bellet à cru,  
crèmeux d'huître de Marennes Oléron  
au Baume de Bouteville fumé,  
pickles de betteraves des Vauzelles  
et radis d'hiver- 19 €

-Chou vert et cochon de chez Larignon,  
comme un farci charentais,  
jus de viande  
à l'huile de noix des Borderies - 17 €

-Le chou fleur en cru et cuit,  
vinaigrette de carvi et salade d'herbes - 14 €

## Les Plats

-Céleri du jardin des Vauzelles rôti comme un  
magret, gel d'orange sanguine, jus de légumes  
corsé, polenta de maïs Grand Roux au lait de  
noisette et pleurotes rôties - 26 €

-Noix de coquilles Saint Jacques juste saisies,  
carottes du Jardin des Vauzelles,  
jus au miel des Charentes et pollen - 31 €

-Cœur de basse côte de bœuf  
de chez M. Claeys cuit lentement,  
Truffes de Charente, jus corsé,  
écrasé de pommes de terre à la tartufata - 30 €

## Les Fromages

- Douelle de fromages régionaux  
affinés, confiture « Tadjam » - 12€

\*\*\*\*\*

## Les Desserts

(à commander en début de repas)

-Traditionnel soufflé chaud au Cognac  
flambé devant vous -14 €

-Entremet pomme Granny Smith,  
croustillant au sarrasin, compotée de  
belle de Charente au poivre de Timut  
-12 €

\*\*\*\*\*

-Namelaka chocolat Ariaga Noire  
et crème glacée au café Mélange  
de l'Yeuse, muesli à la fleur de se  
de l'île de Ré, tuile aux amandes,  
caramel laitier -14 €



HOTEL GALLERY – SEMINAIRES – SOIREE ETAPE - RESTAURANTS – COGNATHEQUE  
DETENTE SPA – LA GALERIE – LE JARDIN RESPECTUEUX – BRUNCH – TERRASSE

65 rue de Bellevue – 16100 Châteaubernard – COGNAC  
Tel : +33 (0)5 45 36 82 60 Mail : reservations@yeuse.fr  
www.yeuse.fr



Les coulisses de l'Yeuse



L'Yeuse



lyeuse