

LE MENU P'TIT YEUSE



Du mardi au vendredi midi
ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 36€
ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT : 29€



Entrées

Carpaccio de bœuf de chez Mr Claeys, vierge de tomate, pesto au basilic, tome l'Aunisien

ou

Ravioles de pleurotes de Juillac, crémeux de potimarron, écume à l'ail des ours

Les Plats

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

ou

Dos de merlu rôti, sauce Mouclade au Pineau des Charentes, écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin, légumes de saison

ou

Lapin des Fermiers Gastronomes farci aux pruneaux marinés au cognac et échalions du Poitou confits, écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin, légumes de saison

Fromage & Dessert

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

ou

Tartelette à la fraise, chantilly au Lippia du Jardin, sorbet à la caillebotte

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

L'Yeuse
HOTEL GALLERY



Les coulisses de l'Yeuse



L'Yeuse



lyeuse