

LA TABLE DE L'YEUSE

Du mardi au vendredi midi et soir et le samedi soir

Les Entrées

Carpaccio de bœuf de chez Mr Claeys, vierge de tomate, pesto au basilic, tome l'Aunisien 13€

Ravioles de pleurotes de Juillac, crémeux de potimarron, écume à l'ail des ours 13€

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux
Condiment aigre doux à l'abricot
et au Baume de Bouteville 19€

Foie gras des Fermiers Gastronomes mi-cuit
au Cognac, figue rôtie et chutney
au Pineau des Charentes 22€

Les Plats

Risotto aux shiitakés de Juillac,
légumes de saison rôtis
à l'ail des ours des bords de Charente 22€

Dos de merlu rôti,
sauce Mouclade au Pineau des Charentes 22€

Lapin des Fermiers Gastronomes farci
aux pruneaux marinés au cognac
et échalions du Poitou confits 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 Fromages

Douelle de fromages régionaux affinés,
Confiture d'Aurélié "Tadjam" 12€

Les Desserts

Tartelette à la fraise, chantilly au Lippia
du Jardin, sorbet à la caillebotte 12€

Lingot chocolat Ariaga 66%,
caramel laitier à la fleur de sel
de l'île de Ré,
crème glacée à la Reine des Prés 14€

Traditionnel soufflé chaud
au Cognac, Flambé devant vous 14€

*Prix nets, taxes et services compris.
Viande d'origine Française*