

LA COLLECTION DU CHEF

Les Entrées

- Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment aigre doux à la Musquée de Provence et au vinaigre de Pineau Fleuriet -

17€

- Velouté Dubarry à la truffe, graffiti de choux fleur - 16 €

- Terrine de venaison au foie gras et Cognac, tomate verte du Jardin Respectueux confite -

17€

Les Plats

- Risotto de sarrasin grillé et longue de Nice, poêlée de pleurotes de chez Renaud, espuma de courge du Jardin Respectueux - 24€

- Dos de cabillaud poêlé au romarin, purée cardinale fumée, betterave crapaudine rôtie, jus de crustacés - 27€

- Filet de Bœuf légèrement fumé au bois de barrique, galette de pomme de terre de l'Ile de Ré, cèpe poêlé, jus corsé - 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€

- Poire pochée aux épices, sorbet moût de raisin, sauce chocolat noir pur origine - 12€

- Vacherin contemporain, kiwi / Gin local / verjus, sirop à la mélisse du Jardin - 12€



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