

LA TABLE DE L'YEUSE

FEVRIER 2023



LES ENTRÉES

Œuf parfait bio, crémeux de pleurotes et shiitakés de Juillac, écume à la truffe d'été – 13 € 

Chou vert et cochon de chez Larignon, comme un farci charentais, jus à l'huile de noix des Borderies – 13 € 

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment à la betterave et Baume de Bouteville – 19 €

Foie gras de canard des Fermiers Gastronomes mi-cuit au cognac, chutney poire au safran charentais – 22 €

LES PLATS

Chou-fleur rôti, crémeux parfumé au piment d'Espelette, huile d'herbe et noix des Borderies – 22 € 

Blanquette de truite de Gensac et brosse, légumes du jardin des Vauzelles - 22 € 

Cordon bleu maison au poulet des Fermiers Gastronomes, pâtes charentaises, épinards des Vauzelles – 22 € 

Noix de St Jacques snackées, panais, chips de lard de chez Larignon grillés, beurre blanc au verjus – 32 €

Ris de Veau poêlé, pommes de terre grenaille, pleurotes de Juillac-le-coq, jus corsé – 32 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages régionaux affinés, Confiture d'Aurélié « Tadjam » – 12 € 

Vacherin contemporain à la pomme Granny Smith, kiwi Français et lippia du Jardin – 12 € 

Entremet au café et chocolat noir, crème glacée au café mélange de l'Yeuse de Christophe Poiceiro – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Grand Marnier – 14 €

 Formule P'tit Yeuse

VARIATIONS POSSIBLE SELON LES ARRIVAGES DU MARCHÉ