

LA TABLE DE L'YEUSE

Les Entrées

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux,
condiment aigre doux à la Musquée de
Provence, amandes torréfiées - 19€

Truite de Bellet en gravlax,
pickles de légumes au vinaigre de Pineau
Fleuriet, sorbet roquette - 17 €

Terrine de foie gras mi-cuit au cognac,
figue rôtie au baume de Bouteville,
noix des Borderies - 22€

Les Plats

Risotto aux shiitakés de Juillac,
légumes de nos producteurs à l'ail des ours
des bords de Charente - 24€

Filet de dorade sébaste, crémeux de carotte
au fenouil, Fenouil braisé,
polenta grand roux crouillante,
beurre blanc au pastis charentais - 30€

Filet de canette des Fermiers Gastronomes,
betterave crapaudine fumé,
purée de betterave au poivre Maceron,
échaillon du Poitou confit, jus réduit - 30€

Les Fromages

Douelle de fromages régionaux affinés,
confiture d'Aurélié « Tadjam » - 14€

Les Desserts

Lingot chocolat noir Ariaga 66%
caramel fleur de sel de l'Ile de Ré
crème glacée
aux noix des Borderies - 14€

Entremet à la pomme Belchard "saveur
tatin", sablé noix des Borderies, caamel
laitier à la fleur de sel de l'Ile de Ré - 14€

Tarte poire et amande
compoté de poire, mousse panacotta à la
fève Tonka - 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