L'Yeuse
Hotel Gallery

Vos Rendez-vous gourmands
Fêtes de fin d'année
entre collègues, en famille ou entre amis

65 rue de Bellevue - 16100 Châteaubernard - COGNAC
Tel : +33 (0)5 45 36 82 60
reservations@yeuse.fr - www.yeuse.fr
lyeuse_hotel L'Yeuse L'Yeuse

L’Esprit de l’Yeuse se retrouve dans l’assiette

A l'Yeuse, l'hiver distille une ambiance artistique et contemporaine dans ce lieu chargé d'histoire.
L'équipe s'inspire du terroir et du Jardin respectueux pour créer une cuisine goûteuse et spontanée.
L'esprit du lieu c'est aussi son accueil ! Mais c’est vous qui en parlez le mieux...

Notre équipe se tient à votre disposition pour étudier un menu adapté à vos envies
Les menus peuvent varier selon la saison, tarifs TTC, par personne.

Vous voulez réserver pour une autre période ?
Dès que mère nature nous aura proposé le meilleur du moment,
nous vous enverrons les menus des saisons à venir. En attendant ces menus sont à titre d'exemple.

MENU « P'TIT YEUSE »*

55 euros TTC boissons comprises par personne
(1 apéritif, 1 verre de vin blanc ou rouge, eau, café)

LES ENTREES

Gravelax de truite de la Touvre, Pickles de betterave au vinaigre de Pineau Fleuriet

Ou

Oeuf de chez Normandin
cuit basse température,
Velouté de butternut du Jardin,
graines de lady Godiva torréfiées.

LES PLATS

Ballotine de volaille
farce fine à la truffe, jus corsé

Ou

Filet de poisson en croûte de chorizo Larignon,
fumet crémé

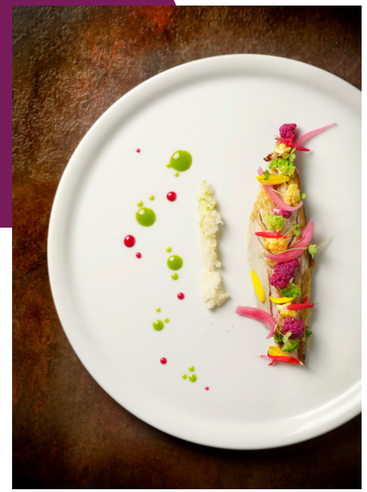
Accompagnement des plats:
écrasé de patate douce des Jardin des Vauzelles, Musquée de Provence Poêlée

LES DESSERTS

Lingot chocolat pur origine
et caramel fleur de sel de l'Ile de Ré
crème glacée aux noix des Borderies

Ou

Entremet pomme Belchard,
caramel laitier
à la fleur de sel de l'Ile de Ré



*Variations possibles selon le marché, menu végan ou sans gluten sur demande

*à partir de 10 personnes

MENU "LA TABLE DE L'YEUSE "*

62 euros TTC hors boissons, forfait boissons p.9

LES ENTREES

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment aigre doux à la Musquée de Provence et au baume de Bouteville.

Ou

Terrine de foie gras maison mi-cuit au Cognac, chutney de saison

LES PLATS

Filet de dorade sébaste,
bisque de langoustine crémée

ou

Filet de canette des Fermiers Gastronomes,
jus court

Accompagnement des plats:
purée de carotte, polenta Grand Roux croustillante, Pleurotes des Fins Bois

LES DESSERTS

Lingot chocolat pur origine
et caramel fleur de sel de l'Ile de Ré,
crème glacée à la truffe

Ou

Entremet pomme Belchard,
caramel laitier
à la fleur de sel de l'Ile de Ré

*Variations possibles selon le marché, menu végan ou sans gluten sur demande

*à partir de 10 personnes

COCKTAIL DINATOIRE*

55 euros TTC par personne hors boissons
(Comprenant 10 bouchées salées, 1 plateau de fromage et charcuterie, 4 bouchées sucrées)
Variations possibles, selon l'arrivage du marché
Forfait boissons p.9

LES PETITES PIECES SALEES FROIDES

Royale de foie gras au Pineau des Charentes
Tartelette de truite de la Touvre en gravlax
Tartelette de fromage frais aux noix des Borderies
Tataki de boeuf fumé au bois de barrique
Chou fleur croquant , dips de fromage frais

LES PETITES PIECES SALEES CHAUDES

Croque-monsieur au jambon de chez Larignon à la truffe
Velouté de butternut
Brochettes de volaille fermière
Risotto de butternut et pleurottes
Crevette croustillante, chutney aigre doux

SELECTION DE FROMAGES ET CHARCUTERIES DE NOTRE REGION

LES PIECES SUCREES

Tartelette au Verjus
Choux à la crème de caramel fleur de sel
lingot au chocolat Ariaga
Verrine de mascarpone au Cognac et poire pochée

*à partir de 30 personnes

APERITIF AFTERWORK A PARTAGER DANS LA COGNATHEQUE*

35 euros TTC boissons comprises par personne
(2 cocktails avec ou sans alcool ou 2 verres de vin)
Cocktail ou verre de vin supplémentaire 8€

CROQUE PAYSAN A LA TRUFFE
Jambon Larignon, tomme de Charente, Truffe

CHARCUTERIES FINES DE CHEZ LARIGNON
Jambon de Pays, Saucisson sec, chorizo, beurre des Charentes

FROMAGES AFFINES
Fromages de la Grande Dennerie et de la chèvre rigolote, noix des Borderies, confiture d'Aurélie "Tadjam"

PROLONGEZ LE MOMENT AVEC UNE NOTE SUCREE
12€ / pers

Assortiment de desserts à partager

*A partir de 10 personnes, exemple pour 10

MENU ENFANT

18 euros TTC par personne, hors boissons de 4 à 12 ans

Velouté de Butternut

***

Suprême de volaille de chez Normandin

purée cardinale

ou

Poisson du moment

purée cardinale

***

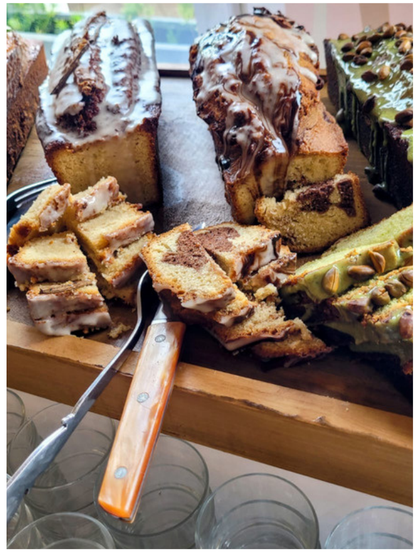
Moelleux au chocolat et glace maison

BRUNCH* (11h-14h)

35€ TTC euros par personne comprenant les boissons chaudes et jus de fruits

Supplément 1 bouteille de vin à partir de 36 €

Supplément 1 bouteille de champagne à partir de 89 €



* à partir de 25 personnes

Viennoiseries au beurre de Poitou Charentes

Brioche maison

Cake maison

Salade de fruits

Galette charentaise Maison

Yaourt artisanaux de la ferme Ana & Robie

Confitures maison « Tadjam » par Aurélie

Sélections de pains de chez LEMETAYER Cognac

Œufs brouillés

Bacon grillé

Jambon de chez Larignon

Grillon Charentais

Truite de la Touvre en gravlax

Quiche de saison

Salade verte et vinaigrette au Pineau

Le coin du fromager Charentais : Tomme et fromage frais

FORFAIT BOISSONS

Notre sommelier se tient à votre disposition pour le choix des vins en fonction de vos désirs et de votre budget

LE DECOUVERTE*

29€ TTC par personne

Cocktail au Cognac et thé glacé maison
Vins adaptés au menu, sélectionnés par notre sommelier
Eau minérale
Café

LE PRIVILEGE*

39€ TTC par personne

Coupe de Champagne et thé glacé maison
Vins adaptés au menu,
sélectionnés par notre sommelier
Eau minérale
Café

*Ces tarifs sont étudiés sur la base d'un verre de vin sur l'entrée et un verre de vin sur le plat.
14€ la coupe de champagne pour accompagner votre dessert

GATEAUX A PARTAGER*

Crémeux Chocolat

Ou

Fruits du moment

4/6 personnes avec bougies : 40 euros

8/10 personnes avec bougies: 72 euros

*A partir de 6 personnes