



LES SUGGESTIONS DE L'ÉTÉ

SALADE D'ÉTÉ - 18€

Salade, poivron confit, tomates, concombre, lentilles de Charente, courgette, oignon rouge, fromage de vache de la Grande Dennerie, Croustillants de pois chiches de la Ferme de Chassagne

COMME UNE SALADE CÉSAR - 18€

Salade, suprême de poulet grillé de chez Normandin, Œuf fermier, tomates, croutons, Tomme de la Chèvre Rigolotes, sauce césar maison

CÔTES DE BŒUF À PARTAGER - 89€

Cotes de Bœuf « Salers » de chez Mr Claeys
Pommes de terre de L'île de Ré

LA COLLECTION DE LA TABLE DE L'YEUSE

LES ENTRÉES

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux
Condiment aigre doux à l'abricot et amandes torréfiées

*Crispy langoustines, mild garlic foam,
Apricot condiment and roasted almonds*

18 €

Truite de Bellet en gravlax,
Pickles de légumes au vinaigre de Pineau Fleuriet, sorbet roquette

*Trout gravlax, vegetable pickles with Pineau Vinegar,
arugula sorbet*

17 € 

Médailon de foie gras des Fermiers Gastronomes au Cognac,
Rosaces de melon charentais, copeaux de magret de canard séché,
gelée au Pineau des Charentes,

*Terrine of foie gras with cognac, melon carpaccio,
shavings of dried duck breast, Pineau des charente jelly*

22 €

Végétarien  Sans Gluten 

LA COLLECTION DE LA TABLE DE L'YEUSE

LES PLATS

Risotto aux shiitaké de Juillac,
Légumes rôtis à l'ail des ours des bords de Charente
Shiitake mushroom risotto, roast vegetables with wild garlic

24 €  

Dos de maigre rôti,
Texture de carotte, polenta de maïs Grand Roux,
Bisque de langoustine crémée
Roast salmon bass, carrots and polenta, langoustine jus

30 € 

Filet de Bœuf « Salers » de chez Mr Claeys, fumé au bois de barrique,
Pommes de terre grenailles de l'île de Ré,
Pleurotes des fins bois, jus corsé
*Lightly smoked filet of beef, new potatoes,
oyster mushrooms, beef jus*

30 € 

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

LA COLLECTION DE LA TABLE DE L'YEUSE

LES FROMAGES

Douelle de fromages régionaux affinés, Confiture Tadjam
Selection of local cheeses, with jam

14 € 

LES DESSERTS

Lingot chocolat noir à 66%, Caramel fleur de sel de l'île de Ré,
Crème glacée à la Reine de prés
Dark chocolate bar, salted caramel, « Reine des prés » ice cream

14 € 

Soupe de fraise Dream de Charente
Tartare à la mélisse du Jardin et sorbet
Strawberry Soup, tartare flavoured with lemon balm, sorbet

14 €  

Traditionnel soufflé chaud au Cognac Flambé devant vous
Traditional hot soufflé flambéed with Cognac.

14 €  