



Vos Rendez-vous gourmands l'été



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

L'Yeuse distille une ambiance artistique et contemporaine dans un 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, hors boissons.

**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 »*

50 euros TTC boissons comprises par personne

(1 apéritif, 1 verre de vin blanc ou rouge, eau, café) - menu végétarien p.7

LES ENTREES

Rosace de melon charentais, copeaux de jambon de chez Larignon, gelée au Pineau des Charentes

Ou

Oeuf de chez Normandin cuit basse température, fond d'artichaut en barigoule et vinaigrette au vinaigre de pineau

LES PLATS

Filet de lieu jaune poêlé, beurre blanc, polenta crémeuse et carottes de Petites Champagne

Ou

Magret de canard des Fermiers Gastronomes, jus corsé au miel, polenta crémeuse et carottes de Petites Champagne

LES DESSERTS

Lingot chocolat noir à 66%, Caramel fleur de sel de l'île de Ré,

Crème glacée aux noix des Borderies

Ou

Soupe de fraise Dream de Charente, Tartare à la mélisse du Jardin Respectueux



*Variations possibles selon le marché

 *à partir de 10 personnes

MENU "LA TABLE DE L'YEUSE" *

58 euros TTC hors boissons, forfait boissons p.9 - menu végétarien p.7



LES ENTREES

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux
Condiment aigre doux au Baume de Bouteville
ou
Terrine Lucullus, Langue de bœuf et foie gras
mi-cuit au Cognac, Tomate verte du Jardin
Respectueux confite

LES PLATS

Dos de maigre rôti, Texture de carotte,
polenta de maïs Grand Roux,
Bisque de langoustine
ou
Ballotine de volaille de chez Normandin,
farce fine au champignon, pommes de
terres de l'île de Ré, Pleurotes des fins bois
et jus corsé à la truffe.

LES DESSERTS

Lingot chocolat noir à 66%, Caramel fleur
de sel de l'île de Ré, Crème glacée aux
noix des Borderies
ou
Soupe de fraise Dream de Charente,
Tartare à la mélisse du Jardin
Respectueux



*Variations possibles selon le marché

 *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 herbes du Jardin

Tataki de boeuf fumé au bois de barrique

Légumes croquants , dips de fromage frais au Raifort du Jardin

* LES PETITES PIECES SALEES CHAUDES

Croque-monsieur au jambon de chez Larignon à la truffe

Gaspacho de melon charentais, brochette de melon au pineau et jambon de Pays Larignon

Brochettes de volaille fermière

Risotto aux shiitaké de Juillac, Légumes du Jardin des Vauzelles à l'ail des ours

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 chocolat et caramel à la fleur de sel

Soupe de fraise à la mélisse du Jardin



*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 DU JARDIN

Légumes de saison rôtis à l'ail des Ours

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



Carpaccio de melon Charentais et
copeaux de jambon de chez Larignon

Nuggets Maison de poulet de chez
Normandin, pommes de terre grenailles de
l'île de Ré

Ou

Poisson du moment pommes de terres
grenailles de l'île de Ré.

Glace Vanille / Fraise / chocolat

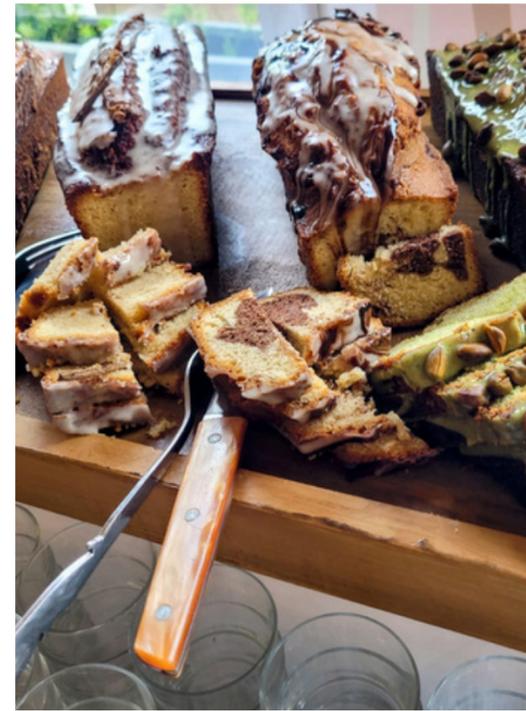


BRUNCH* (11h-14h)

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*

25€ TTC par personne

Cognac tonic ou Pineau des Charentes ou jus de fruits
Vins adaptés au menu, sélectionnés par notre sommelier
Eau minérale
Café

LE SHAKER*

29€ TTC par personne

Cocktail à base de Cognac ou
Cocktail sans alcool
Vins adaptés au menu, sélectionnés par notre sommelier
Eau minérale
Café

LE PRIVILEGE*

39€ TTC par personne

Coupe de Champagne ou cocktail sans alcool
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.

Si vous désirez un verre de vin supplémentaire pour votre menu :

7 € le verre de vin

12€ la coupe de champagne



GATEAUX A PARTAGER*

Crèmeux Chocolat

Ou

Fruits du moment



4/6 personnes avec bougies : 40 euros

8/10 personnes avec bougies: 72 euros



*A partir de 6 personnes