

# L'YEUSE

*La folie*

## FORMULE P'TIT YEUSE

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert – 36€  
Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert – 29€

### LES ENTREES

Ceuf bio parfait, velouté de musquée du Jardin Respectueux,  
Écume d'ail doux et graines de courge torréfiées

**ou**

Poireaux confits, lardons de ris de veau poêlés, huile d'herbes

### LES PLATS

Risotto aux champignons de Juillac,  
courge butternut et châtaignes

**ou**

Filets de maquereau poêlés, sauce verjus,  
purée de musquée du Jardin Respectueux et châtaignes

**ou**

Salimbocca de veau et jambon de chez Larignon à la sauge du Jardin,  
purée de musquée du Jardin Respectueux et châtaignes

### LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages affinés, Confiture d'Aurélié « Tadjam »

**ou**

Tarte Tatin à la pomme Belchard et crème épaisse de la Grande  
Dennerie

# L'YEUSE

*La folie*

## LES APERITIFS

AVEC ALCOOL

**COCKTAIL DE L'YEUSE (12CL) – 12€**

Cognac / sirop de cerise / verjus / Artonic citronnelle-gingembre

**GIN & TONIC CHARENTAIS – (12CL) – 13€**

« Monsieur Gin » à la verveine et au Sureau / Artonic Indian Tonic

**WHISKY CHARENTAIS (4 CL) – 16€**

« Évidence » (*Single Malt vieilli en fut de Cognac et de Château Latour*)

**VIEUX PINEAU DES CHARENTES (8CL) – 9€**

Les Frères Moines – (*Blanc ou rosé*)

## LES APERITIFS

SANS ALCOOL

**OSE – LE PETILLANT (33 CL) – 7 €**

Eau de raisin gazeuse – Domaine Bernard Gauthier & Fils

**INFUSION GLACEE ALAIN MILLIAT (25CL) - 8 €**

Infusion pomme / Framboise / Menthe / Citron vert

**JUS & NECTAR DE FRUIT ALAIN MILLIAT (20CL) - 8 €**

Abricot **ou** Poire **ou** Fraise **ou** Tomate