

L'YEUSE

La folie

LES ENTREES

Œuf bio parfait, velouté de courge musquée du Jardin Respectueux, – 13 € 
Écume d'ail doux et graines de courge torréfiées

Poireaux confits, lardons de ris de veau poêlés, huile d'herbes – 13 € 

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac, chutney d'échalion du Poitou au Pineau des Charentes – 22 €

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment à la betterave et Baume de Bouteville – 19 €

LES PLATS

Risotto aux champignons de Juillac, butternut du Jardin Respectueux et châtaignes – 22 € 

Filets de maquereau poêlés, sauce verjus, – 22 € 
purée de musquée du Jardin Respectueux et châtaignes

Saltimbocca de veau et jambon de chez Larignon à la sauge du Jardin, – 22 € 
purée de musquée du Jardin Respectueux et châtaignes

Dorade royale, sauce beurre blanc au verjus – 32 €
purée de pommes de terre et légumes des Jardins des Vauzelles

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, millefeuille de pomme de terre et champignons de Juillac – 32 €

LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages régionaux affinés, Confiture d'Aurélié « Tadjam » – 12 € 

Tarte Tatin à la pomme Belchard et crème épaisse de la Grande Dennerie – 12 € 

Lingot au chocolat noir Ariaga 66%, caramel laitier, crème glacée à la Reine des Prés – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €
(SOUFFLE A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

Boissons chaudes gourmandes – 9€
(CAFE / THE / INFUSION DU JARDIN / CHOCOLAT CHAUD)



Formule P'tit Yeuse

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :

Accord mets et vins en 3 verres à 32 €

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