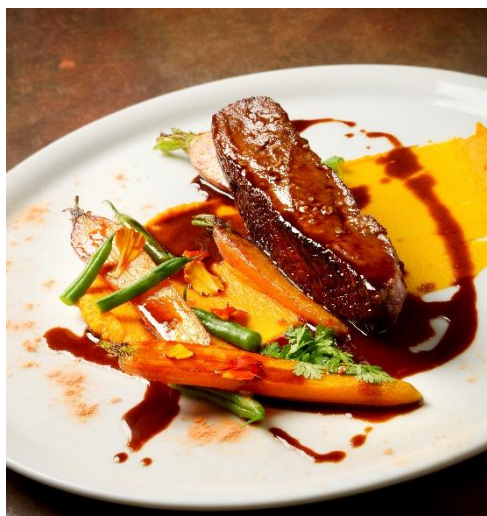


L'YEUSE ORGANISE VOS RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Pour remercier vos collaborateurs, entre collègues, ou entre amis,
Notre équipe vous accueille pour ces moments conviviaux dans le respect des consignes sanitaires



Menu « Bistronomique »

46 euros Boissons comprises
(1 apéritif, 1 verre de vin blanc ou rouge, eau, café)

*Pineau des Charentes ou
Cognac Tonic ou*

*Kir à la crème de cassis de
Saintonge ou Cocktail sans alcool*

OËuf de chez Normandin cuit en
basse température
Velouté de courge du Jardin,
graines torrifiées

Dos de merlu rôti en croûte
d'herbes du Jardin,
Légumes racines

Ou

Travers de porc de chez Larignon,
Pommes de terre Agata confites au
beurre d'échiré, jus court

Mi-cuit au chocolat,
Crème glacée à la fève Tonka

*Café « Mélange de l'Yeuse » créé
par Christophe Poceiro,
torréfacteur local*

ou

Infusion du Jardin de l'Yeuse

(Verre de vin supplémentaire à 6€)

Menu « Découverte »

38 euros
Hors boisson

L'huître de chez Voisin à l'Ile de Ré,
Sabayon de verjus de chez Bourgoin

Ou

OËufs juste cuits,
Écume de lard de chez Larignon
Truffe Noire du Poitou

Filet de Truite de Bellet dorée,
Polenta croustillante aux herbes du
jardin

Ou

Filet de canette doré, crémeux de
panais,
Courge rôtie au miel de Gensac

Nougat glacé aux noix des Borderies
Et Cognac des Frères Moines

Ou

Tarte au citron/verjus déstructuré

Menu « Gastronomique »

55 euros
Hors boisson

Mise en Bouche

Foie gras de canard IGP du Sud-
Ouest,
Fine gelée au Pineau des Charentes
Ou
Raviole d'écrevisses des bords de
Charente, écume d'ail doux

Dos de maigre de nos côtes,
Betterave du jardin réinventé de
Bourg Charente
Écume d'une bisque de crustacés
Ou
Filet de bœuf légèrement fumé au
bois de chêne,
Pommes de terre de l'île de Ré
rôties
Jus corsé au thym

Vacherin contemporain
Figue / Pineau / noisette
Ou
Lingot tout chocolat noir 72%
de la maison Valrhona

« PAS DE BON REPAS SANS BON VIN »

Pas besoin de réfléchir, notre sommelier s'occupe de tout
Laissez-vous tenter par les accords du sommelier



Forfait boissons 18 euros

Pineau des Charentes ou Cognac tonic ou Kir à la crème de cassis de Saintonge ou Cocktail sans alcool

1 verre de vin sélectionné par notre sommelier en accord avec le menu

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café « Mélange de l'Yeuse » par Christophe Poceiro, torréfacteur local
ou
Infusion du Jardin de l'Yeuse

Forfait boissons 29 euros

Cocktail Maison à base de Cognac ou Vieux Pineau des Charentes ou Cocktail sans alcool ou Jus de Fruits Artisanaux

2 verres de vin sélectionnés par notre sommelier en accord avec le menu

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café « Mélange de l'Yeuse » par Christophe Poceiro, torréfacteur local
ou
Infusion du Jardin de l'Yeuse

Forfait boisson 42 euros

Cocktail Maison à base de Cognac ou Coupe de Champagne ou Cocktail sans alcool ou jus de Fruits Artisanaux

Accords Mets et Vins sur l'ensemble du menu, soit 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier

Eaux minérales : Evian et Badoit

Café « Mélange de l'Yeuse » par Christophe Poceiro, torréfacteur local
ou
Infusion du Jardin de l'Yeuse



**Cocktails dinatoires, apéritifs conviviaux,
gâteaux à partager ... sur demande.
Nous nous adaptons à vos envies et
à votre budget !**