

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

Œuf bio parfait, tuile croustillante,
Crèmeux Dubarry et écume à la truffe
ou

Noix de St Jacques snackées, noisettes de Charente,
fondue de poireaux et espuma au Champagne

LES PLATS

Risotto aux champignons de Juillac,
courge butternut et châtaignes
ou

Dos de lieu jaune poêlé, bisque de langoustines crémeuse au Cognac
d'écrasé de pommes de terre aux herbes et de légumes de saison
ou

Magret de canard des Fermiers Gastronomes, servi rosé, jus corsé au thym
d'écrasé de pommes de terre aux herbes et de légumes de saison

LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages affinés, Confiture d'Aurélie « Tadjam »
ou

Entremet à la pomme Belchard, biscuit aux noix des Borderies



DRY JANUARY®

LES APERITIFS

DEGRE 0

DJIN & TONIC CHARENTAIS - (15CL) - 9€

Le « Gin sans alcool français »

OSE - LE PETILLANT (33 CL) - 7€

Eau de raisin gazeuse - Domaine Bernard Gauthier & Fils

LE YUZU PETILLANT ALAIN MILLIAT (25CL) - 8€

Limonade au citron yuzu et infusion de gentiane et bergamote

INFUSION GLACEE ALAIN MILLIAT (25CL) - 8€

Infusion pomme / Framboise / Menthe / Citron vert

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

Abricot / Poire / Fraise / Tomate

ARTONIC CHARENTAIS BIO - (20CL) - 6€

- Ginger Ale (infusion de chêne - Romarin)

- Indian Tonic (Orange - Rose de Grasse)

- Grapefruit Tonic (Pamplemousse / Mandarine / Sauge)