

# L'YEUSE

*La folie*

## LES ENTREES

Œuf bio parfait, tuile croustillante, crémeux Dubarry et écume à la truffe - **13 €** 

Noix de St Jacques snackées, noisettes de Charente fondues de poireaux et espuma au Champagne - **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 €** 

Magret de canard des Fermiers Gastronomes, servi rosé, jus corsé au thym du Jardin, - **22 €** 

Dos de lieu jaune poêlé, bisque de langoustines crémeuse au Cognac, - **22 €** 

Filet de dorade royale poêlée, sauce beurre blanc au verjus de chez Bourgoin- **32 €**

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, jus corsé au thym du Jardin - **32 €**

*Les viandes et poissons sont accompagnés d'écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et de légumes de saison de nos producteurs locaux (Jardin Respectueux et Jardin des Vauzelles)*

## LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages régionaux affinés, Confiture d'Aurélie « Tadjam » - **12 €** 

Entremet à la pomme Belchard, biscuit aux noix des Borderies - **12 €** 

Sablé cacao, praliné cacahuète, ganache chocolat noir, crémeux Dulcey- **14 €**

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

 **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