


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 fondue 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 Bourgoïn – 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'Aurélié « 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