

LA TABLE DE L'YEUSE



LES ENTRÉES

Œuf bio parfait, velouté de champignons de Juillac le Coq, - 13 € 
écume d'ail doux et noix des Borderies torréfiées

Carpaccio de bœuf charentais, pesto au basilic, tome charentaise et betterave du jardin des Vauzelles - 13 € 

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac, figue rôtie et gelée au Pineau des Charentes - 22 €

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment à l'abricot et au Baume de Bouteville - 19 €

LES PLATS

Risotto aux champignons de Juillac, légumes de saison rôtis, émulsion au parmesan - 22 € 

Filet de truite, beurre noisette et noisette de charente torréfiées, - 22 € 
purée de pommes de terre et légumes des Jardins des Vauzelles

Cuisses de canard confite des Fermiers Gastronomes - 22 € 
pomme de terre grenailles à l'ail rose de Lautrec et cèpes de charentes

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 € 

Tartelette au verjus de chez Bourgoïn, raisin frais et compoté, granité de raisin - 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 €
(SOUFFLÉ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Boissons chaudes gourmandes - 9€
(CAFÉ / THÉ / 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