

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 ENTRÉES

Oeuf bio parfait, tuile de croustillante,
Crèmeux Dubarry et écume à la truffe

ou

Noix de St Jacques snackées, noisettes de Charente torréfiées
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
millefeuilles de pommes de terre et légumes de saison

ou

Caille de Vendée farcie aux raisins, sauce foie gras,
millefeuilles de pommes de terre et légumes de saison

LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages affinés, Confiture d'Aurélié « Tadjam »

ou

Comme un Paris - Brest aux poires pochées

L'YEUSE

La folie

LES APÉRITIFS

AVEC ALCOOL

COCKTAIL DE L'YEUSE (12CL) – 12€

Cognac / sirop de cerise / verjus / Artonic citronnelle-gingembre

GIN & TONIC CHARENTAIS – (12CL) – 13€

« Monsieur Gin » à la verveine et au Sureau / Artonic Indian Tonic

WHISKY CHARENTAIS (4 CL) – 16€

« Évidence » (*Single Malt vieilli en fut de Cognac et de Château Latour*)

VIEUX PINEAU DES CHARENTES (8CL) – 9€

Les Frères Moines – (*Blanc ou rosé*)

LES APÉRITIFS

SANS ALCOOL

OSE – LE PÉTILLANT (33 CL) – 7€

Eau de raisin gazeuse – Domaine Bernard Gauthier & Fils

INFUSION GLACÉE ALAIN MILLIAT (25CL) - 8€

Infusion pomme / Framboise / Menthe / Citron vert

DJIN & TONIC CHARENDAISE - (15CL) - 9€

Premier spiritueux sans alcool français : le « Gin sans alcool »