



# LE MENU P'TIT YEUSE

Du mardi au vendredi midi et soir

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 33€**

OFFRE DU MIDI:

**ENTRÉE, PLAT OU  
PLAT, DESSERT : 28€**



## Entrée -10€

Filet de maquereau à l'escabèche,  
Fond d'artichaut en vinaigrette,  
fèves du Jardin des Vauzelles

Filet of mackerel poached in vinegar broth, artichoke and broad beans



## Plats - 20€

Filet de lieu jaune poêlé, beurre blanc  
Cannelloni aux herbes du Jardin Respectueux  
Filet of pollack, green herbs cannelloni, beurre blanc

Ou

Magret de canard des Fermiers Gastronomes,  
jus corsé au miel, Pommes de terre nouvelles de  
l'île de Ré, épinards du Jardin des Vauzelles

Duck breast, roast potatoes from Ile de Ré, spinach and sweet meat jus



## Dessert - 10€

Cerises fraîches et confites, coque chocolat blanc  
Valrhona, Mascarpone battu au Cognac  
et miel de Charente

Black cherries, white chocolate, mascarpone with cognac and honey



HOTEL GALLERY – SEMINAIRES – SOIREE ETAPE - RESTAURANTS – COGNATHEQUE  
DETENTE SPA – LA GALERIE – LE JARDIN RESPECTUEUX – BRUNCH – TERRASSE

65 rue de Bellevue – 16100 Châteaubernard – COGNAC  
Tel : +33 (0)5 45 36 82 60 Mail : reservations@yeuse.fr  
www.yeuse.fr

f Les coulisses de l'Yeuse

f L'Yeuse

l'yeuse