



Nouvelle Collection
VOS RENDEZ-VOUS
GOURMANDS



La Table de L'Yeuse

L'Esprit de l'Yeuse se retrouve dans l'assiette

A l'Yeuse aux beaux jours profitez de la terrasse au point de vue exceptionnel sur la vallée de la Charente.

L'hiver distille une ambiance artistique et contemporaine dans ce lieu chargé d'histoire.

Le terroir et le Jardin respectueux nous inspirent pour vous proposer une cuisine goûteuse et généreuse.

L'esprit du lieu c'est aussi son accueil ! Mais c'est vous qui en parlez le mieux...



C'est vous qui en parlez le mieux

“Je tiens tout particulièrement à féliciter l'équipe de L'yeuse autant pour son service que par sa qualité de tous les toasts préparés. Nous étions plus de 120 personnes. Aucune fausse note, une superbe soirée. Très heureux et prêt à revenir pour un futur évènement. ” – Catherine

“Cuisine gastronomique excellente, et très beau lieu, surtout la terrasse avec vue panoramique sur la nature et la Charente ! ” – Anne

“Un superbe lieu pour inviter ses clients autour d'une assiette délicieuse, l'équipe est à votre écoute et efficace pour satisfaire les contraintes horaires! À refaire plus souvent !! ” – Laurent

“L'accueil a été parfait. Mes remerciements à tous les acteurs de l'Yeuse qui ont contribué à rendre l'évènement exceptionnel. ” – Bruno

“Nous avons organisé un repas pour les baptêmes de mes enfants au château de l'Yeuse. Tout s'est parfaitement passé des préparatifs jusqu'à la fin. Un grand merci à cette équipe à l'écoute du client. La qualité des prestations est à la hauteur de la beauté du lieu. Tout le monde a apprécié le repas, le cadre, le service. ” – Alice



L'équipe

Une équipe de passionnés qui incarne l'esprit de l'Yeuse.

Disponible, nous organisons vos repas professionnels et familiaux, à l'écoute de vos envies.

Nous veillons à la réussite de vos événements.

Tarifs TTC, par personne, hors boissons.



COMPOSEZ VOTRE MENU

LES ENTREES

Œuf de chez Normandin croustillant, crémeux de légumes de saison, copeaux de jambon de chez Larignon - 13€ (Version végétarienne sur demande)

Gravlax de truite de la Touvre, pickles de betterave au vinaigre de pineau, sorbet roquette - 15€ 

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment aigre doux au Baume de Bouteville - 19€

Terrine de foie gras des Fermiers Gastronomes mi-cuit au Cognac, chutney d'échaillon du Poitou - 22€ 

LES PLATS



Risotto aux shiitakés de Juillac, légumes de saisons rôtis à l'ail des ours des bords de Charente - 22€ 

Ballotine de volaille, farce fine aux champignons, jus corsé au thym, écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et légumes de saison - 22€

Dos de lieu jaune poêlé, pesto de saison, sauce champagne, écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et légumes de saison - 22€

Dos de Cabillaud, bisque de langoustine crémée, purée de carottes, polenta grand roux crouillante et pleurotes de Juillac-le-Coq - 30€

Cœur de côte de veau, jus corsé au thym, purée de carottes, polenta grand roux crouillante et pleurotes de Juillac-le-Coq - 32€

LES DESSERTS



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

Lingot chocolat noir à 66%, Caramel fleur de sel de l'île de Ré, crème glacée aux Noix des Borderies - 14€

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

Traditionnel soufflé chaud flambé au cognac devant vous (20 personnes maximum) - 14€ 

Gâteau d'anniversaire à partager (Chocolat ou fruits de saison) - 10€ la part

Quelques changements possible en fonction des produits de saison  à partir de 10 personnes



Sans Gluten



Végétarien

MENU ENFANT

L'ENTREE

Œuf de chez Normandin croustillant, crémeux de légumes de saison,
copeaux de jambon de chez Larignon

LE PLAT

Nuggets de volaille maison,
pomme de terre grenailles
ou

Fish & Chips maison,
pomme de terre grenailles

LE DESSERT

Lingot chocolat, glace vanille L'Angelys
(2 plats à 16€ // 3 plats à 18€)



COCKTAIL

Vous souhaitez un moment convivial

LES PETITES PIECES SALEES FROIDES

Foie gras mi-cuit au cognac, gelée au Pineau des Charentes

Tartare de truite de la Touvre en gravlax

Verrine de Manslois / condiment betterave au Baume de Bouteville / Crumble aux noix des Borderies

Tataki de bœuf fumé au bois de barrique

Légumes croquants, mayonnaise aux herbes du Jardin

LES PETITES PIECES SALEES CHAUDES

Croque-monsieur au jambon de chez Larignon à la truffe

Velouté de légumes de saison

Nuggets de de volaille maison, mayonnaise aux herbes du Jardin

Risotto au shiitaké de Juillac-le-Coq

Crevette croustillante, chutney aigre doux

SELECTION DE FROMAGES ET CHARCUTERIES DE NOTRE REGION

LES PIECES SUCREES

Tartelette au Verjus

Choux à la crème de caramel fleur de sel

lingot au chocolat Ariaga

Verrine de chantilly au Cognac et poire pochée

55 euros TTC par personne hors boissons

Cocktail comprenant 10 bouchées salées, 1 plateau de fromage et charcuterie, 4 bouchées sucrées

Variations possibles, selon l'arrivage du marché -  à partir de 20 personnes



APERITIF AFTER WORK

Entre collègues ou entre amis

CROQUE-PAYSAN A LA TRUFFE

Jambon Larignon, tomme de Charente, Truffe

CHARCUTERIES FINES DE CHEZ LARIGNON

Jambon de Pays, Saucisson sec, chorizo, beurre des Charentes

FROMAGES AFFINES

Fromages de la Grande Dennerie et de la Chèvre Rigolote, noix des Borderies, confiture d'Aurélie "Tadjam"

PROLONGEZ LE MOMENT AVEC UNE NOTE SUCREE

(supplément **12€**/ Personne)

Assortiment de desserts à partager

20 euros TTC par personne hors boissons

Variations possibles, selon l'arrivage du marché -  à partir de 20 personnes





BRUNCH (11h-14h)

Jus de Fruits : Orange pressée / Jus de Pommes Bio

Viennoiseries au beurre de Poitou Charentes / Brioche maison /

Cake maison / Galette charentaise Maison

Salade de fruits / Yaourt artisanaux de la ferme Ana & Robie /

Sélections de pains de chez LEMETAYER Cognac /

Confitures maison « Tadjam » par Aurélie / Beurre du Poitou Charentes

Œufs à la coque / Oeufs brouillés / Bacon grillé

Truite de la Touvre en gravlax

Quiche de saison / Salade César au poulet de chez Normandin

Jambon de chez Larignon / Grillon Charentais

Sélection de Fromage Charentais : Tomme de chèvre et fromage de vache frais

35€ TTC euros par personne comprenant les boissons chaudes et jus de fruits

Variations possibles, selon l'arrivage du marché -  à partir de 20 personnes



LES BOISSONS

Millésime susceptible de changer en fonction de la quantité disponible

APPERITIFS :

Cocktail de L'Yeuse au Cognac..... **12€**
Cognac / Cerise noire / Verjus de chez Bourgoin / Soda charentais Artonic

Vieux Pineau des Charentes..... **9€**
Blanc ou Rouge

Cognac & Tonic..... **9€**
Cognac / Tonic charentais Artonic

Cocktail Sans Alcool..... **8€**
Nectar de pêche de Vigne / Infusion à la verveine / Verjus de chez Bourgoin

CHAMPAGNE (bouteille de 75cl) :

Champagne « Brut Réserve » - Charles Heidsieck..... **85€**
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier

Champagne « Blanc de Blancs » - Charles Heidsieck..... **135€**
Chardonnay

Champagne « Rosé Réserve » - Charles Heidsieck..... **135€**
Pinot Meunier / Chardonnay / Pinot Noir

LES AUTRES BOISSONS :

Eaux Minérales Plates et Gazeuses (compter 1/2 bouteille par personne)..... **7€**
Évian / Badoit

Boissons chaudes (Service avec mignardise maison)..... **3,50€**
Café / Thé / Infusion



LES BOISSONS

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :

Accord mets et vins :

En 2 Verres à 24 € // En 3 verres à 32 € // En 4 verres à 42 €

Vin à la bouteille:

**Contactez notre sommelier qui vous fera une sélection sur mesure
en fonction de votre budget**

LES COGNACS & DIGESTIFS :

Cognac XO (choix sur place) à partir de.....18€

Crèmes & Liqueurs (choix sur place) à partir de.....8€

OFFRES HEBERGEMENTS

L'Yeuse a électrisé son allure aristocratique typiquement XIXème siècle, confiant moulures et hauteurs sous plafond à des artistes graffeurs. Chaque artiste s'est inspiré d'un moment qui l'a touché à l'Yeuse, au Jardin

Respectueux ou en visite dans le monde du Cognac pour révéler le "Genius-Loci"*

Nous disposons de 23 chambres dont : 3 suites, 7 Kings de luxe et 13 doubles supérieures (bain ou douche).

Pour un devis contactez nous !



*Génie du lieu: atmosphère distinctive d'un endroit révélé par les éléments matériels et immatériels qui le compose.

LA TABLE DE L'YEUSE - 65 rue de Bellevue - 16100 Châteaubernard
- www.yeuse.fr -

Nous contacter au :
05 45 36 82 60
reservations@yeuse.fr



Retrouvez nous sur nos réseaux sociaux :



[lyeuse_hotel](https://www.instagram.com/lyeuse_hotel)



[L'Yeuse](https://www.facebook.com/LYeuse)



[L'Yeuse](https://www.linkedin.com/company/LYeuse)