



Pour remercier vos collaborateurs, entre collègues, ou entre amis,
l'Yeuse organise vos rendez-vous gourmands !

LES MENUS

Menu « Bistronomique »

46 euros

Boissons comprises
(apéritif, 1 verre de vin, eau, café)

*Pineau des Charentes / Cognac Tonic /
Kir à la crème de cassis de Saintonge / Cocktail sans alcool*

Truite fumée et son bavaois au chèvre frais

Servi avec un verre de vin blanc ou rouge

Suprême de volaille fermier crumble chorizo,
Pulpe de courge rôtie et rutabaga

Carpaccio d'ananas sorbet de fruits Exotiques,
vapeur de Cognac

*Café « Mélange de l'Yeuse » par Christophe Poceiro, torréfacteur local
Infusion du Jardin de l'Yeuse*

(Verre de vin supplémentaire à 5€)

Menu « Découverte »

38 euros

Hors boisson

Tranche de foie gras mi-cuit, caviar de figues
au thym et glace au thé matcha

Filet de Merlu sur un lit de poireaux rôtis au
beurre, émulsion à l'oignon doux

Ou

Magret de canard laqué aux pistaches, crème
de panais et salsifis au jus

Trou Cognçais

Soupe rafraîchie au raisin de pays, sorbet
poire, poivre et romarin

Ou

Crèmeux de réglisse, figue rôtie au verjus,
sorbet de vin chaud



Menu « Gastronomique »

55 euros

Hors boisson

Gambas poêlées, fondue de chicon à l'orange et
nougatine d'ail

Filet de bœuf « poêlé », crumble de grué de
cacao, légumes d'un pot au feu

Ou

Truite de Gensac poêlée, écrasé de ratte à l'huile
de truffe et citron

L'Interlude de l'Yeuse

Ananas rôti, mangue et baie rose, meringue
croquante

Ou

Tarte tout chocolat, sorbet vanille arrosé au
Cognac flambé



LES FORFAITS BOISSONS

Forfait boisson « Bistronomique »

18 euros

Pineau des Charentes / Cognac Tonic /

Kir à la crème de cassis de Saintonge / Cocktail sans alcool

1 verre de vin sélectionné par notre sommelier en accord avec le menu

Eaux minérales

Evian et Badoit

Café « Mélange de l'Yeuse » par Christophe Poceiro, torréfacteur local

Infusion du Jardin de l'Yeuse

Forfait boisson « Découverte »

29 euros

Cocktail Maison à base de Cognac / Vieux Pineau des Charentes / Cocktail sans alcool /

Jus de Fruit Artisanaux

2 verres de vin sélectionnés par notre sommelier en accord avec le menu

Eaux minérales

Evian et Badoit

Café « Mélange de l'Yeuse » par Christophe Poceiro, torréfacteur local

Infusion du Jardin de l'Yeuse

Forfait boisson « Gastronomique »

40 euros

Cocktail Maison à base de Cognac / Coupe de Champagne / Cocktail sans alcool /
Jus de Fruit Artisanaux

Accords Mets et Vins sur l'ensemble du menu,
soit 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier

Eaux minérales

Evian et Badoit

Café « Mélange de l'Yeuse » par Christophe Poceiro, torréfacteur local
Infusion du Jardin de l'Yeuse

Pensez à réserver votre repas de fin d'année, contactez nous vite au 05.45.36.82.60



CHÂTEAU DE L'YEUSE • LA TABLE DE L'YEUSE • LE P'TIT YEUSE • COGNATHÈQUE • DÉTENTE-SPA • À LA CARTE • LE JARDIN RESPECTUEUX

65, rue de Bellevue - 16100 Châteaubernard - COGNAC / Tél. : +33 (0)5 45 36 82 60 - Fax : +33 (0)5 45 35 06 32
reservations@yeuse.fr - www.yeuse.fr