

# LA TABLE DE L'YEUSE



## LES ENTRÉES

Tomates des Jardins des Vauzelles, tartare au pesto maison, gelée de tomate – 13 €   
fromage de chèvre au basilic du Jardin

Ravioles de cagouilles charentaises, crémeux de champignons de Juillac, écume d'ail des ours – 13 € 

Rosace de melon charentais, gelée au Pineau des Charentes - 22 €  
médaillon de foie gras au Cognac et copeaux de magret de canard séché des Fermiers Gastronomes

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

## LES PLATS

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

Truite de Bellet, sauce champagne – 22 €   
légumes de saison et écrasé de pomme de terre aux herbes du Jardin

Ballotine de volaille à la truffe d'été, jus corsé au thym – 22 €   
légumes de saison et écrasé de pomme de terre aux herbes du Jardin

Dos de cabillaud, bisque de langoustine crémée au Cognac, légumes de saison et polenta Grand Roux – 32 €

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, pommes de terre grenaille de l'île de Ré et pleurotes de Juillac – 32 €

## LES FROMAGES & DESSERTS

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

Vacherin contemporain à la fraise et fleurs de sureau – 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)

 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