



## LE MENU P'TIT YEUSE

Du mardi au vendredi (midi et soir)

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 35€

ENTRÉE, PLAT, OU PLAT DESSERT : 28€

### ENTRÉE – 10€

Carpaccio de Bœuf de Chez Mr Claeys,  
Pesto au basilic du Jardin, copeaux de tome Charentaise l'Aunisien,  
Éclats de noisettes de Charente, vierge de tomates du Jardin Respectueux

### PLAT – 20€

Dos de lieu jaune doré et moules de Charron,  
Sauce « mouclade » au safran de Javrezac,  
Riz de Camargue « Pilaf »

OU

Tomate du Jardin des Vauzelles, farce de veau de chez Mr Claeys  
Coulis de tomates à l'ail des ours des bords de Charente  
Polenta Grand Roux croustillante

### DESSERT – 10€

Vacherin Contemporain  
Abricots frais et rôtis / gelée au romarin du Jardin / sorbet pêche



## LES SUGGESTIONS DE L'ÉTÉ

### LES HUÎTRES MÉLAMBRE -19 €

6 huîtres Spéciales N°3 – 100% Naturelles  
La Tremblade, Charente-Maritime

### ESCARGOTS DE LA CAGUILLE CHARENTAISE - 16€

12 escargots gros gris, beurre du Poitou-Charentes à l'ail des ours

### CÔTE DE BŒUF À PARTAGER - 89€

Côte de Bœuf « Salers » de chez Mr Claeys (Environ 1Kg)  
Pommes de terre grenaille et pleurotes des Fins Bois