



LA TABLE DE L'YEUSE

à la carte

LES ENTRÉES

Œuf bio parfait, crémeux d'asperges du blayais, écume de lard de chez Larignon – 13 €

Poireaux confits, lardons de ris de veau poêlés, huile d'herbes – 13 €

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux,
condiment betterave au Baume de Bouteville – 19 €

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac façon Lucullus,
échalion du Poitou au vinaigre de Pineau – 22 €

LES PLATS

Risotto crémeux, asperges du Blayais,
morilles fraîches de Juillac-le-coq et noisettes grillées – 22 €

Dos de julienne poêlé, beurre blanc et pesto à l'ail des ours des bords de Charente – 22 €

Souris d'agneau confite, jus corsé et pesto à l'ail des ours des bords de Charente – 22 €

Queue de lotte rôtie, bisque de langoustine crémeuse – 32 €

Cœur de côte de veau fumé au bois de barrique, jus corsé à la sauge du jardin- 32 €

***Les viandes et poissons sont accompagnés d'écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin
et légumes de saison du Jardin des Vauzelles***

LES FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages affinés, Confiture d'Aurélie « Tadjam », noix des Borderies – 12 €

Entremet au café et chocolat noir, crème glacée au café mélange de l'Yeuse de Christophe Poceiro – 12 €

Sablé cacao, praliné cacahuète, ganache chocolat noir, crémeux dulcey,
crème glacé à la reine des près- 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :

Accord mets et vins en 3 verres à 32 €