LA TABLE DE L'YEUSE

Les Entrées

Œuf parfait de chez Normandin,
velouté de topinambour de la voisine,
écume et chips de lard de chez Larignon **13€**

* * * * *

Coquille St Jacques,
fondue de poireaux, sauce Pineau **15€**

* * * * *

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux
Condiment aigre doux à la betterave
et au Baume de Bouteville **19€**

* * * * *

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac,
Chutney d'échalotes au vinaigre de Pineau,
noix des Borderies **22€**

Les Plats

Risotto aux shiitakés de Juillac,
Potimarron et châtaignes grillées,
écume d'oignon doux **22€**

* * * * *

Ballotine de volaille, farce fine aux champignons,
jus de viande, écrasé de pomme de terre **22€**

* * * * *

Dos de lieu jaune, sauce Champagne
écrasé de pommes de terre et légumes de saison **22€**

* * * * *

Noix de Coquille Saint Jacques snackées,
Déclinaison de Poireaux, sauce Champagne **30€**

* * * * *

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, jus de viande,
Millefeuilles de pomme de terre à la truffe, pleurotes
des fins bois **32€**

Les Fromages

Douelle de fromages régionaux
affinés, Confiture d'Aurélie
"Tadjam" **12€**

Les Desserts

La crêpe de l'Yeuse
flambée au Grand Marnier **10€**

* * * * *

Lingot chocolat noir à 66%,
Caramel fleur de sel de l'île de Ré,
Crème glacée aux noix des Borderies **14€**

* * * * *

Traditionnel soufflé chaud
au Cognac
Flambé devant vous **14€**

Prix nets, taxes et services compris.
Viande d'origine Française

65 rue de Bellevue – 16100 Châteaubernard – COGNAC
Tel : +33 (0)5 45 36 82 60 Mail : reservations@yeuse.fr
www.yeuse.fr