

FORMULE P'TIT YEUSE

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - **36€**

Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert - **29€**

ENTRÉES

Velouté de céleri des Jardin Charentais, oeuf bio parfait et noisettes de Charentes

OU

Truite de Bellet à cru, crémeux d'huîtres Mèlambre et Verjus

PLATS

Risotto aux shiitakés de Juillac et légumes de saison

OU

Inspiration "Fish & Chips", sauce gribiche, potatoes maison

OU

Pot au feu de nos élevages charentais

FROMAGES & DESSERTS

Douelle de fromages affinés, Confiture d'Aurélié « Tadjam »

OU

Tartelette au verjus de Chez Bourgoin

LES APÉRITIFS

AVEC ALCOOL

COCKTAIL DE L'YEUSE - (15CL) - 12 €

Cognac / Grand Marnier / Verjus / Soda à la citronnelle

VIEUX PINEAU DES CHARENTES – 9 €

Blanc ou Rouge - Les Frères Moine

LE COGNAC – 12 €

Cognac / Verjus / Tonic Charentais au gingembre et concombre

LES APÉRITIFS

SANS ALCOOL

LE YUZU PÉTILLANT ALAIN MILLIAT (25CL) - 8 €

Limonade au citron yuzu et infusion de gentiane et bergamote

INFUSION GLACÉE ALAIN MILLIAT (25CL) - 8 €

Infusion pomme / Framboise / Menthe / Citron vert

JUS & NECTAR DE FRUIT ALAIN MILLIAT (20CL) - 8 €

Abricot / Poire / Fraise / Tomate