

L'YEUSE

La folie

LA CARTE

ENTRÉES

Velouté de céleri des Jardin Charentais, oeuf bio parfait et noisettes de Charentes – 13 € 

Truite de Bellet à cru, crémeux d'huîtres Mélambre et verjus - 13 € 

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac, compotée de kiwi - 22 €

Langoustine croustillante, écume d'ail doux, condiment à la betterave et Baume de Bouteville - 19€

PLATS

Risotto aux shiitakés de Juillac et légumes de saison - 22 € 

Inspiration "Fish & Chips", sauce gribiche, potatoes maison - 22 € 

Pot au feu de nos élevages charentais - 22 € 

Noix de St jacques , purée de céleri , chips de lard de chez Larignon - 32 €

Filet mignon de veau, champignons de Juillac-le-Coq,
légumes de saison et potatoes maison - 32 €

FROMAGES & DESSERTS

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

Tartelette au verjus de Chez Bourgoin - 12 € 

Sablé cacao, praliné cacahuète, ganache chocolat noir, crémeux Dulcey - 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Grand Marnier - 14 €
(Soufflé à commander au début du repas)



Formule P'tit Yeuse