

# LA TABLE DE L'YEUSE

## Les Entrées

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux,  
Condiment aigre doux de betteraves  
au Baume de Bouteville

\*\*\*\*\*

Truite de Bellet mi-fumée par nos soins,  
Pickles de légumes au vinaigre de Pineau  
Fleuriet, sorbet roquette

\*\*\*\*\*

Terrine Lucullus

Langue de bœuf et foie gras mi-cuit au Cognac  
Tomate verte du Jardin Respectueux confite

## Les Plats

Risotto aux shiitaké de Juillac,  
Légumes du Jardin des Vauzelles à l'ail des ours

\*\*\*\*\*

Dos de maigre rôti,  
bisque de langoustine crémée  
texture de carotte,  
polenta de maïs Grand Roux,

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf légèrement fumé par nos soins,  
Pommes de terre grenailles de l'Île de Ré,  
pleurotes des fins bois, jus corsé

## Les Fromages

- Douelle de fromages régionaux  
affinés, confiture « Tadjam »

\*\*\*\*\*

## Les Desserts

(à commander en début de repas)

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

\*\*\*\*\*

Soupe de fraise Dream de Charente  
Tartare à la mélisse du Jardin et sorbet

\*\*\*\*\*

Traditionnel soufflé chaud au Cognac  
Flambé devant vous



HOTEL GALLERY – SEMINAIRES – SOIREE ETAPE - RESTAURANTS – COGNATHEQUE  
DETENTE SPA – LA GALERIE – LE JARDIN RESPECTUEUX – BRUNCH – TERRASSE

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

 Les coulisses de l'Yeuse

 L'Yeuse

 lyeuse