La Table de L'Yeuse

Juin 2025

Les Entrées

Carpaccio de cabillaud aux herbes du Jardin, verjus de chez Bourgoin et huile à Houttuynia – 13 €

Asperges du blayais poêlées, lardon de ris de veau, jus corsé à l'huile de noix des borderies – 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 au shiitaké de Juillac-le-coq, courgettes du Jardin des Vauzelles – 22 €

Dorade sébaste, beurre blanc au fenouil du jardin, risotto de bléo, légumes printaniers – 22 €

Escalope de veau, sauce crémeuse aux morilles, risotto de bléo, légumes printaniers – 22 €

Queue de lotte rôtie, bisque de langoustine au Cognac, - 32 €
risotto crémeux, courgettes du Jardin des Vauzelles

Cœur de côte de veau fumé au bois de barrique, jus corsé à la sauge du jardin– 32 €
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin et Pleurotes de Juillac-le-coq

Les Fromages & Desserts

Douelle de fromages affinés, confiture d'Aurélie « Tadjam » – 12 €

Vacherin contemporain cerises bigarreaux / lippia polystachya – 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 €

Formule P'tit Yeuse

Laissez-vous guider par les conseils de notre sommelier :
Accord mets et vins en 3 verres à 32 €

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