

LE P'TIT YEUSE

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée / Plat / Dessert - **36€**
Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert - **29€**

ENTRÉES

Gaspacho de tomate en gelée, concombre et chantilly au fromage de chèvre – **13 €**

Truite de Bellet à cru, crémeux d'huîtres au verjus de chez Bourgoin - **13 €**

PLATS

Risotto d'épeautre bio légumes de saisons et chips de parmesan - **22 €**

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

Poitrine de cochon de chez Larignon confite, jus corsé au miel
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin - **22 €**

FROMAGES & DESSERTS

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

Tartelette aux abricots et romarin du Jardin - **12 €**

LES + DE L'ÉTÉ

Salade César de l'Yeuse - **18 €**

*Salade, poulet des Fermiers Gastronomes croustillant, oeuf bio, tomates,
tomme de charente, sauce césar maison*

Salade d'été - **18 €**

*Salade, poivron confit, tomate, concombre, riz de Camargue, olives, noix des Borderies,
croustillant de pois chiche de la Ferme de Chassagne*

Coupe de glace & sorbet "L'Angelys" - **10€**

*Chocolat, coulis, cookie maison, chantilly **ou** Fraîse, coulis, fraise fraîche, chantilly **ou**
Caramel beurre salé, noix des Borderies, caramel fleur de sel, chantilly*

Café ou Thé Gourmand – **9 €**

Déjeunez en 1h TOP CHRONO sur demande (plat + café/thé gourmand)

Prix net, service compris et origine des viandes union européenne



LE P'TIT YEUSE

LUNCH TUESDAY TO FRIDAY

3 courses - 36€

2 Courses - 29€

STARTERS

Tomato gaspacho jelly , courgette and goat cheese chantilly – 13 €

Trout Carpaccio, oysters and verjuice sauce - 13 €

MAIN COURSE

Organic spelt risotto with seasonal vegetables and Parmesan crisps - 22 €

fish and chips, gribiche sauce, homemade French fries - 22 €

Confit pork belly, honey jus, mashed potatoes - 22 €

CHEESE & DESSERT

Selection of local mature cheeses, served with jam - 12 €

Apricot tartlet with rosemary - 12 €

THE BEST OF SUMMER

Caesar Salad – 18€

*Salad, breaded chicken, egg, tomatoes,
cow's milk tomme, homemade Caesar dressing*

Summer Salad – 18€

*Salad, caramelised peppers, tomatoes, cucumber, rice, olives, walnuts,
crispy chickpeas*

Ice cream & sorbet sundae – 10€

- Chocolate, coulis, biscuit, whipped cream

- Strawberry, coulis, fresh strawberries, whipped cream

- Salted butter caramel, Borderies walnuts, fleur de sel caramel, whipped cream

Coffee or Tea Gourmand – 9 €

Net price, service included and meat origin: European Union