

L'YEUSE

La folie

LA CARTE

LE SOIR DU MARDI AU SAMEDI

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 Bourgoïn- 13 € 

Rosace de melon charentais, gelée au Pineau des Charentes - 22 €
médaillon de foie gras au Cognac et copeaux de jambon de chez Larignon

Langoustine croustillante, écume d'ail doux, condiment à l'abricot et au Baume de Bouteville - 19€

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 - 22 € 
écrasé de pommes de terre aux herbes du Jardin

Médaillon de lotte, sauce Armoricaïne au Cognac, riz de Camargue - 32 €

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, jus corsé au thym - 32 €
pommes de terre grenaille de l'Île de Ré et Champignons de Juillac-le-Coq

FROMAGES & DESSERTS

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

Tartelette aux abricots et romarin du Jardin - 12€ 

Lingot chocolat Ariage 66%, caramel laitier, crème glacée à la reine des près - 14 €

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



Formule P'tit Yeuse

Prix net, service compris et origine des viandes union européenne



L'YEUSE

La folie

LA CARTE

STARTER

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

Trout Carpaccio, oysters and verjuice sauce - 13 € 🌿

Melon carpaccio, Pineau des Charentes jelly, terrine of foie gras flavoured with Cognac, – 22 €
shavings of dried ham

Crispy langoustines, garlic foam, apricot condiment with local balsamic vinegar - 19€

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 € 🌿

Monkfish medallion, Armoricaïne sauce with Cognac, rice from Camargue - 32 €

Fillet of beef smoked in barrel wood, new potatoes from Ile de Ré and mushrooms - 32 €

CHEESE & DESSERT

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

Apricot tartlet with rosemary - 12 € 🌿

Dark chocolate bar with creamy caramel, meadowsweet ice cream - 14 €

Traditional hot soufflé flambéed in front of you with Cognac- 14 €
(Soufflé must be ordered at the beginning of the meal)



Formule P'tit Yeuse

Net price, service included and meat origin: European Union