

L'YEUSE

La folie

LES ENTRÉES

Ceuf bio parfait, tuile de croustillante, – 13 €
crèmeux Dubarry et écume à la truffe



Noix de St Jacques snackées, noisettes de Charente torréfiées – 13 €
fondue de poireaux et espuma au Champagne



Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac, chutney d'échalion du Poitou au Pineau des Charentes - 22 €

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux, condiment à la betterave et Baume de Bouteville – 19 €

LES PLATS

Risotto aux champignons de Juillac, butternut du Jardin Respectueux et châtaignes – 22 €



Caille de Vendée farcie aux raisins, sauce foie gras des Fermiers Gastronomes, – 22 €
millefeuilles de pommes de terre et légumes de saison



Dos de lieu jaune poêlé, bisque de langoustines crémeuse au Cognac, – 22 €
millefeuilles de pommes de terre et légumes de saison



Dorade royale, sauce beurre blanc au verjus – 32 €
purée de pommes de terre et légumes des Jardins des Vauzelles

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, millefeuille de pomme de terre et champignons de Juillac – 32 €

LES FROMAGES & DESSERTS

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



Comme un Paris - Brest aux poires pochées – 12 €



Sablé cacao, praliné cacahuète, ganache chocolat noir, crèmeux Dulcey – 14 €



Traditionnel soufflé chaud flambé devant vous au Cognac – 14 €
(SOUFFLÉ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Boissons chaudes gourmandes – 9€
(CAFÉ / THÉ / INFUSION DU JARDIN / CHOCOLAT CHAUD)



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