

AU PROGRAMME

Jeudi 31 Décembre 2026

Arrivez à partir de 14h00 et profitez au maximum des lieux ...

14h00 – 19h00 : SPA –Hammam, Jacuzzi et Sauna (sur réservation)

17h00 à 18h30 : Visite et Dégustation de Cognac à la maison Chollet

« Le Cognac..... La liqueur des Dieux. »

20h00 : Apéritif autour de la magie animé par Axel Vergnaud

21h00 : Dîner de la Saint Sylvestre concocté par notre chef et son équipe

Vendredi 01 Janvier 2027

8h30– 10h30 : petit déjeuner buffet

A partir de 9h : SPA sur demande

13h00 : Départ tardif !

05 45 36 82 60

65 avenue de Bellevue
16100 Chateaubernard

reservations@yeuse.fr

www.yeuse.fr

L'Yeuse
Les coulisses de l'Yeuse

lyeuse_hotel









NOS TARIFS

En Chambre Double confort douche :
300.00€ par personne
***

En Chambre King confort :
325.00€ par personne
***

En King confort vue sur la vallée de la Charente :
***
335.00€ par personne
***

En Suite :
415.00€ par personne

Tarifs comprenant la chambre, les animations, accès au spa, le dîner de la Saint Sylvestre avec l'apéritif, les vins, les eaux et le petit déjeuner buffet.

Option supplémentaire <u>à réserver en avance</u> : massage en duo (30 min) : 130.00€

Menu à 198.00€ par personne (*tarif hors la chambre et le petit déjeuner)

Pour confirmer votre réservation, nous vous demandons
<u>un acompte de 50%</u>





LE MENU

Amuse– bouches sur leur 31
Foie gras mi-cuit au Cognac, gelée au Pineau des Charentes
Rémoulade de tourteaux aux agrumes
Langoustine croustillante, condiment aigre doux au Baume de Bouteville
***

Mise en Bouche
Crémeux de pannais et cappuccino au lard fumé de chez Larignon
***

Tataki de thon rouge fumé au bois de barrique
Pickels d'oignon rouge au vinaigre de Pineau
Caviar de Gensac
Vin blanc:
***

Ris de Veau Poêlé au beurre du Poitou
Copeaux de truffe noir du Périgord
Vin blanc :
***

Filet de bœuf façon Rosini, cuit Saignant
Escalope de foie gras des Fermiers Gastronomes poêle
Purée façon Robuchon à la truffe
Vin rouge :
***

Sorbet à la caillebotte
Arrosé à la Belle de Brillet
***

Dessert de la Saint Sylvestre
Traditionnel Mont Blanc parfumé au Cognac
Champagne :
***

Truffe Chocolat & Cognac
** quelques variations possiblesselon les aléas du marché*