

LA TABLE DE L'YEUSE

LES ENTRÉES

Œuf de chez Normandin croustillant, panacotta d'asperges, copeaux de jambon Larignon – 13 €

Truite de Bellet en gravlax, déclinaison de betteraves, pickles au vinaigre de Pineau Fleuriet – 15 €

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac façon Lucullus, échalion du Poitou au vinaigre de Pineau – 22 €

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

LES PLATS

Gigot d'agneau confit, pesto à l'ail des ours, écrasé de pomme de terre et légumes de saison – 22 €

Esturgeon en croûte de noix des Borderies écrasé de pommes de terre, beurre blanc – 22 €

Queue de Lotte, bisque de langoustine au Cognac, risotto crémeux et fèves au beurre du Poitou – 32 €

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, pommes de terre grenailles et morilles de Juillac-le-Coq – 32 €

LES FROMAGES & DESSERTS

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

Chou chantilly et déclinaison de fraises de Charente-Maritime – 10 €

Lingot chocolat noir à 66%, Caramel fleur de sel de l'île de Ré,
crème glacée au café Moka d'Éthiopie – 14 €

Traditionnel soufflé chaud flambé au Cognac devant vous – 14 €



HOTEL GALLERY – SEMINAIRES – SOIREE ETAPE - RESTAURANTS – COGNATHEQUE
DETENTE SPA – LA GALERIE – LE JARDIN RESPECTUEUX – BRUNCH – TERRASSE

65 rue de Bellevue – 16100 Châteaubernard – COGNAC
Tel : +33 (0)5 45 36 82 60 Mail : reservations@yeuse.fr
www.yeuse.fr

 Les coulisses de l'Yeuse

 L'Yeuse

 lyeuse