

LA TABLE DE L'YEUSE

Les Entrées

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

Truite de Bellet en Gravlax,
pickles au vinaigre de Fleuriet 15€

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux
Condiment aigre doux à la betterave
et au Baume de Bouteville 19€

Terrine de foie gras mi-cuit au Cognac,
façon Lucullus 22€

Les Plats

Risotto aux shiitakés de Juillac,
Potimarron et châtaignes grillées,
écume d'oignon doux 22€

Gigot d'agneau à l'ail des ours,
gratin de blettes du jardin des Vauzelles 22€

Ou

Esturgeon de Gensac
en croûte de noix des Borderies,
gratin de blettes du jardin des Vauzelles 22€

Noix de Coquille Saint Jacques snackées,
Déclinaison de Poireaux, sauce Champagne 30€

Filet de Bœuf fumé au bois de barrique, jus de viande,
Millefeuilles de pomme de terre à la truffe, pleurotes
des fins bois 32€

Les Fromages

Douelle de fromages régionaux
affinés, Confiture d'Aurélié
"Tadjam" 12€

Les Desserts

Entremet Kiwi, chocolat blanc
et verjus de chez Bourgoin 10€

Lingot chocolat noir à 66%,
Caramel fleur de sel de l'île de Ré,
Crème glacée aux noix des Borderies 14€

Traditionnel soufflé chaud
au Cognac
Flambé devant vous 14€

*Prix nets, taxes et services compris.
Viande d'origine Française*

65 rue de Bellevue – 16100 Châteaubernard – COGNAC

Tel : +33 (0)5 45 36 82 60 Mail : reservations@yeuse.fr

www.yeuse.fr