

# 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 €

Poulpe grillé, carottes fanes du jardin des Vauzelles, pesto à l'ail des ours des bords de Charente – 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 €

**NOS PLATS SONT ÉLABORÉS EN FONCTION DES SAISONS – BASÉS SUR DES PRODUITS FRAIS.**

**QUELQUES CHANGEMENTS POSSIBLE EN FONCTION DES ALÉAS DU MARCHÉ.**

**CE MENU EST UN EXEMPLE DE MENU**