

Les suggestions du chef varient tous les jours selon le marché

Découverte d'ici et d'ailleurs à 57 € ▼

Mise en bouche



Foie gras et Pineau

Terrine de foie gras au Pineau Charentais, compote de pommes aux fruits secs

Ou

Œuf et Petits pois

Œuf poché à 65°, déclinaison de petits pois, mouillette croquante au jambon affiné Ibaiona, huile d'herbes du Jardin Respectueux



Bar

Pavé de Bar rôti sur la peau, épinards, céleri fondant aux coquillages, fine écume iodée

Ou

Filet de bœuf

Filet rôti au beurre Charentais, pomme de terre fondante aux petits oignons, jus au Cognac

Ou

Agneau

Carré d'Agneau rôti, fine purée de petits pois, fricassée d'asperges, jus réduit et émulsion à l'ail des ours du Jardin Respectueux



Fromages fermiers, servis sur douelle



Soufflé

Traditionnel soufflé au Cognac, saladine de fruits

Ou

Chocolat et Coco

Fondant au chocolat, cœur blanc, glace noix de coco



Mignardises

Découverte de la table de l'Yeuse à 45€ ▼

Mise en bouche



Caille

Suprême de caille rôtie, cuisse confite aux petits champignons et panais, toast croquant, raisins frais et jus réduit

Ou

Haddock

Fin velouté de haddock aux oignons roses, pomme de terre tiède, tuile croquante



Rouget

Filet de rouget, mousseline topinambour, petits légumes de saison, émulsion citronnée

Ou

Poularde Fermière

Suprême de poularde rôtie, étuvé d'asperges du Blayais et jeunes fèves, sauce aux morilles

■

Farandole exotique

Assortiments de fruits exotiques rôtis coulis de poire poivrée au Rhum

Ou

Douceur d'agrumes

Mille-feuilles d'agrumes et chocolat, mousse mandarine et son coulis

■

Mignardises

Inspiration du chef à 85 € ▼

■ Servi pour l'ensemble de la table

■ Laissez-vous tenter par ce menu laissé à la liberté du chef sur une variation de 7 plats dégustation.

Les Suggestions de Notre sommelière ▼

Oriane Chambon, vous propose un accord mets et vins en harmonie avec les plats du chef
20€

Entrées À la Carte ▼

■ **Huitres : boudeuses / ronces**

Par 6 16 € 12 €

Par 12 30 € 22 €

■ **Foie gras et Pineau des Charentes 14 €**

Terrine de foie gras au Pineau Charentais, compote de pommes aux fruits secs

■ **Œuf et Petits pois 19 €**

*Œuf poché à 65°, déclinaison de petits pois, mouillette croquante au jambon affiné
Ibaiona, huile d'herbes du Jardin Respectueux*

■ **Haddock 14 €**

*Fin velouté de haddock aux oignons doux, pomme de terre tiède, tuile croquante,
huile d'herbes du Jardin Respectueux*

■ **Caille 13 €**

*Suprême de caille rôtie, cuisse confite aux petits champignons et panais, toast
croquant, raisins frais et jus réduit*

Plats À la Carte | Poissons ▼

■ **Rouget 28 €**

*Filet de rouget, mousseline topinambour, petits légumes de saison, émulsion
citronnée*

■ **Bar 29 €**

*Pavé de Bar rôti sur la peau, épinards, céleri fondant aux coquillages, fine écume
iodée*

Plats À la Carte | viandes ▼

■ **Ris de veau 36 €**

Pomme de Ris de Veau rôtie au beurre, champignons poêlés, Pennes farcies au panais et truffes, sauce Périgueux

■ **Filet de bœuf 31 €**

Filet rôti au beurre Charentais, pomme de terre fondante aux petits oignons, jus au Cognac

■ **Poularde Fermière 28 €**

Suprême de poularde rôtie, étuvé d'asperges du Blayais et jeunes fèves, sauce aux morilles

■ **Agneau 29 €**

Carré d'Agneau rôti, fine purée de petits pois, fricassée d'asperges, jus réduit et émulsion à l'ail des ours du Jardin Respectueux

Desserts À la Carte ▼

■ **Douceur d'agrumes 11 €**

Mille-feuilles d'agrumes et chocolat, mousse mandarine et son coulis

■ **Chocolat 9.50 €**

Fondant au chocolat, cœur blanc, glace noix de coco

■ **Soufflé 15 €**

Traditionnel soufflé au Cognac, salade de fruits

■ **Farandole exotique 14 €**

Assortiments de fruits exotiques rôtis coulis de poire poivrée au Rhum

Service compris, boissons non comprises