



Stéphane Cuzin " L'art de Vivre Périgord Attitude "

Cultiver la tradition sans cesser d'innover, une cuisine de saison pour une cuisine maison

NOS MENUS

Dernière prise de Commande 13H30 / 20H45

Aux choix sur la carte

4 Plats 1Entrée, 1Plat, 1Fromage, 1Dessert 42€

.....

5 Plats 1Entrée, 2 Plats, 1Fromage, 1Dessert 52 €

Servi en Petites Portions pour l'ensemble de la table

Pour agrémenter votre repas nous vous proposons une sélection de vin servie au verre issu de notre carte

Menu Déjeuner

Dernière prise de Commande 13H45

Le menu du midi a pour objectif d'être accessible, de servir de porte d'entrée sur le style du chef

Entrée du Jour, Plat du Jour, Dessert du Jour 26€.

Proposé du Mardi au Vendredi Le midi uniquement
Hors week-end & jours fériés

Ptit Gastronome

Pour les enfants
le Midi uniquement (moins de 10 ans)

1 boisson enfant, Plat enfant, Dessert enfant 15€

ENTREES 16€

L'Automne dans l'Assiette Ce qu'inspire La nature, le Légume du Matin au Couleur Discrète, au Ligne Epurée

C'est pas de la Tarte Oignon Extra Fondant / Suc de Cuisson Glace au Lait / Condiment Sauvage

Foie Gras Maison

Foie Gras " IGP Périgord " Choqué au Four / Petit Brun / Sauce Vierge / Touche Aigre Douce

PLATS 27€

St Jacques " Normande "

Noix Snackées / Légumes Plein Terre / Grémolata Huile d'Olive Bio / Herbes du Jardin

Tradition en Cuisine "Bœuf Stroganoff "

Champignons Bio / Emulsion Brocolis Huile de Courge Bio / Jus Classique Stroganoff

Y a du Bruit dans la Cocotte

Pièce de Bœuf Braisé / Jus Iodé aux Coquillages / Sabayon Pomme de Terre / Céréales Soufflées

DESSERTS 11€

Comté sélection d'un Meilleur Ouvrier de France "MOF"

Tout un Fromage Comté 12 Mois / Lantin des Bois / Noix du Périgord / Herbe Fine

No Name Crème Battu / Granola / Poudré Cacao / Sorbet Passion / Croustille de Blé

Chocomaniaque Ganache Chocolat / Noisettes Glace au Légume Racine / Oseille Sanguine Bio

Café ou Thé Gourmands et Plein de Petites Douceurs

Selon le décret N°2002-1467 du 17/12/2000,
La Table du Marché, ses fournisseurs
s'engagent et vous garantissent l'origine de leurs viandes.
La carte évolue à tous moment et sans préavis
Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque