



## 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 Gastronomes

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 / Lantins des Bois /  
Noix du Périgord / Herbe Fine

**No Name** Crème Battue / 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 moments et sans préavis  
Le restaurant n’accepte plus les règlements par chèque