

“ L’art de Vivre Périgord Attitude “

Stéphane Cuzin “Une cuisine de saison pour une cuisine maison“

Menu Table d’Hôte 4 Touches Entrée, Plat, Fromage Dessert 42€

Menu Table d’Hôte 5 Touches Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert 52€

Pour agrémenter votre repas nous vous proposons une sélection de la carte des vins servie au verre

ENTREES 16,00€

Pleurote Eringuy Sautoir / Réduction Végétale / Graine Souflé / Gavottes Epices

Garden Party Carotte Jeunes / Chèvre / Chapelure Céréale / Magret / Cresson d’Automne

Foie Gras Maison “ IGP Périgord “ Choqué au Four / Pickles Mirabelle / Pain au Noix d’Eric

PLATS 27,00€

Cabillaud Demi-Sel / Mousse Pomme de Terre / Herbelettes / Jus au Suc d’Arrête / Foie Gras

Cochon du Périgord Poitrine Extra Fondante / Coing Poché / Condiments Sauvage / Jus Réduit

Un Effet Bœuf “ VBF “ Taillé dans le Filet / Champignons / Jus Classique Tradition en Cuisine

Envie Végétarienne Ce que nous inspire la nature, le marché au quotidien pour une envie de légumes

DESSERTS 12,00€

Nos dessert sont accompagnés d’une croustille de Blé

Tout un Fromage Piquillos Farci / Chèvre Frais / Ciboulette / Tuile Kasha / Réduction d’un Balsamique

Agité du Bocal Alliance Coing & Pomelos / Ricotta / Glace Rose / Pectine Agrume Ruby

Ceux-ci n’est pas une Tarte Nougat Pomme Noix / Glace Crème Normande / Caramel Arabica

Promu Général Servi au Verre Comme une Glace Colonel

Café ou Thé Gourmands et Petites Douceurs

Selon le décret N°2002-1467 du 17/12/2000, La Table du Marché et ses fournisseurs

s’engagent et vous garantissent l’origine de leurs viandes

Le restaurant n’accepte plus les règlements par chèque

La carte, les tarifs sont donnés à titre d’indicatifs,
évolués sans préavis en fonction du marché

Menu Déjeuner 26€

Dernière prise de Commande 13H45

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

Entrée du Jour
Plat du jour
Dessert du Jour

Changement de dessert supplt de 6€.
Elle ne donne pas accès au
entrée et plats de la carte
et Café ou Thé Gourmands



Fruit à papilles (Pomme)

P'tit Gastronomes 15€

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

Jus de raisin bio
Plat enfant
Dessert



Fruit à papilles (Pomme)

Inspiration du Marché 33€

Dernière prise de Commande 13H30

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

Pleurote Eringuy Cuisinées au Sautoir /
Infusion Végétale / Gavottes Epices

ou

Entée du Jour

En Fonction du Marché et des Envies du Jour



Plat du Jour

En Fonction du Marché et des Envies du Jour

ou

Poitrine de Cochon Extra Fondante /
Coing Rôti / Graine Lacto Fermentée



Piquillos Farci Chèvre Frais

Ciboulette / Tuile Kasha / Réduction de Balsamique

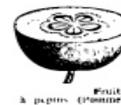
ou

Dessert du Jour

En Fonction du Marché et des Envies du Jour

Tout Changement peut entraîner un Supplément de 6 Euros

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



Fruit à papilles (Pomme)