

La Table du Marché Couvert

Pour Les Fêtes

Diner du 31 Décembre

Petites Boucheés pour Finir l'Année 2016

Cocktail sur Petite Bulle de Dordogne
Crème de Pêche, Pétale de Rose



Foie Gras de Canard Cuit en Ballotine
Confits de Topinambour / Poivre Sauvage de Madagascar



St Jacques Cuites au BBQ / Jus Thom Kha Kai
Tapiocca / Huile de Truffe



Trou Charentais
Cognac / Soda Pétillant / Sorbet



Filet de Veau Cuit sur la Braise / Ragoût de Homard
Purée Truffée / Jardin Végétal



Fromage Forêt Noire
Chèvre Frais / Griotte / Biscuit Moelleux / Ciboules



Pré-Dessert
Vacherin Imaginaire / Pomelos Coing / Glace Fleur de Rose



Gourmandise Ô Chocolat Biscuit Chocolat / Crème Battu
Marron Glacé / Sorbet Pour Rafraîchir

Menu à 115 Euros

Stéphane Cuzin “ Cuisinier par Goût “

Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèques

Nous vous informons que ce menu peut être modifié légèrement
selon les conditions climatiques et les arrivages