

## **Diner du 31 Décembre**

### **La Table du Marché Couvert**

#### **Petites Boucheés pour Finir l'Année 2018**

\*\*\*\*\*

#### **Amuse Bouche**

Caviar Neuvic / Choux d'Hiver / Glace au Lait / Pollen Bio

\*\*\*\*\*

#### **Foie Gras de Canard Maison**

“ IGP Sud-Ouest “ / Légumes Racines / Cazettes / Pain de Campagne Chaud

\*\*\*\*\*

#### **St Jacques Poêlées**

Céleri / Truffe / Gavottes / Jeune Cive du Jardin

\*\*\*\*\*

#### **Trou Charentais**

Sorbet Bio / Vieux Carré des Charentes

\*\*\*\*\*

#### **Filet de Cannelle Rôties**

Chapelure Arlequin / Navet Mini / Petit Choux Farcie / Sauce Poivrade

\*\*\*\*\*

#### **Comté “ Fort des Rousses “**

*Selon l'Inspiration du Marché, et Le Travail de Stéphane*

\*\*\*\*\*

#### **Gourmandise Ô Chocolat**

Crèmeux Chocolat / Noisettes / Biscuit Sacher / Croustille / Feuille d'Or

\*\*\*\*\*

#### **Boisson comprise sur la base de :**

1 Coupe de Champagne 1 Crus Côte des Blancs en Blanc de Blanc

1 Eau Plate ou 1 Eau Pétillante

par Personne

#### **Menu à 150 Euros**

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

**Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèques  
Stéphane Cuzin “ Pour vous Servir... Mais après avoir Cuisiné “**