



Stéphane Cuzin " L'art de Vivre Périgord Attitude "

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

Savez-vous que le mot « restaurant », qui est un des vocables français les plus répandus dans le monde, tire son origine du « bouillon restaurant » qui était autrefois un consommé pour « restaurer la santé ».

NOS MENUS

Dernière prise de Commande 13H30 / 20H45

Aux choix sur la carte

4 Plats 1Entrée, 1Plat, 1Fromage, 1Dessert 42 €
Fromage ou Dessert 39€ uniquement le midi

•••••

5 Plats 1Entrée, 2 Plats, 1Fromage, 1Dessert 52 €
Servi en Petites Portions composé par le chef, et pour l'ensemble de la table

Menu Déjeuner

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 26€

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

Ptit Gastronomes

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

1 boisson enfant, Plat enfant, Dessert enfant 15€

ENTREES 16€

Escargots Périgord de la Ferme Terre d'Escargot

Consommé Boucané / Tappiocca / Oignons / Twist Agrume
Herbes Fines au Couteau

Envie Végétale Ce que nous Inspire La nature,
Légume du Matin au Couleur Discrète et Ligne Epurée

Foie Gras Maison

Foie Gras " IGP Périgord " Cuisson Flash / Topinambour /
Shitaké / Coing / Poivre du Moulin

PLATS 27€

Nos plats peuvent être Accompagnées de Foie Gras Poêle
Ou de Truffes avec supplément

St Jacques " Normande "

Noix Snackées Note Cacaotée / Emulsion Racine Epices Douce
Effeillé de Choux / Algues Bio Grillées / Jus Serré

Pièce de Veau Cuisiné au Sautoir /
Sabayon Pomme de Terre / Addictive Sauce Albufera

La Tradition en Cuisine

Paleron Braisé / Jus de Daube / Polenta / Extraction Arabica /
Céréales Soufflées / Aioli Aigre Doux

DESSERTS 11€

Comté sélection **Marie Quatrehomme MOF**
Chocolat Noir Ghana **Pâtisserie Français**
et participer ainsi au programme qui l'accompagne

Tout un Fromage Comté 12 Mois / Croustille Sarrazin /
Huile de Noix / Herbelettes Bio

Chocomaniaque Chocolat Noir 64% / Glace au Lait /
Délicate Gelée de Fruits / Topping Craquant

Promu Général " Glace Colonel " Sorbet du Moment /
Cognac Vieux Carré / Soda Indian's Tonic

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'engage et vous garantissent l'origine de leurs viandes
Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque, La carte peut évoluer à tous moment et sans préavis.