

Nos valeurs se sont affirmées, appliquées quotidiennement renforcées par conviction, authenticité. Sélectionner nos produits respect des saisons, producteurs rémunérer au juste prix. Limiter le gâchis en vous proposant un choix raisonné de plats par une carte courte, faites maison, et régulièrement renouvelés. Limiter et valoriser tous nos déchets en les triant, les verres, les cartons, en 2015 c'est proposer une eau filtrée produite sur place, les bouteilles sont ni transporté, ni jetées transportées, pas de bouteille en plastique. Utiliser une électricité verte des équipements basses consommations, une carte des vins en majorité Biodynamie, Bio, ou Nature, dans le respect du terroir. Une cuisine dans le respect de la planète, voilà notre pari et réduire notre empreinte carbone.

Stéphane Cuzin “ Cultiver la tradition sans cesser d’innover “

Ouvert du Mardi au Samedi
Fermé Dimanche et Lundi,
05 53 22 49 46

Nos Menus

Dernière prise de Commande 13H30 / 20H45

Entrée, Plat, Dessert 39,50€

Évolue en fonction du Marché, communiqué de
Bouches à Oreille Hors jours fériés

•••••

Aux choix sur la carte

Entrée, Plats, Dessert 42€

Menu Déjeuner

Dernière prise de Commande 13H45

Proposé du Mardi au Vendredi Le midi uniquement
Hors jours fériés

Entrée du Jour, Plat du Jour, Dessert du Jour 26€

Changement de dessert supplé de 6€. Ne donne pas accès aux
entrées et plats de la carte et Café ou Thé Gourmands.

P'tit 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

Cuisiné Meunière / Consommé Léger / Oignons / Ravigoté /
Herbes Fines

Naturellement Libre Ce que nous Inspire La nature,
Le Légume du Matin au Couleur Discrète et Ligne Epurée

Foie Gras Maison " IGP Sud Ouest "

Cuisson Flash / Petit Brun / Pesto Café Orties /
Tartufata Jus de Truffe / Fleuré au Cèpes

PLATS 27€

St Jacques " Normande "

Noix Snackées / Carotte Orange / Infusion Baie / Pickles /
Légumes comme une Ganache

Pièce de Veau Taillée dans l'Entrecôte au Sautoir /
Sabayon Pomme de Terre / Addictive Sauce Albuféra

La Tradition en Cuisine " Paleron Bio "

Braisé en Cocotte / Polenta / Extraction Mokka / Céréale Soufflée
Jus de Daube / Aioli Aigre Doux

DESSERTS 11€

Comté sélection **Marie Quatrehomme MOF**

Chocolat Noir Ghana 66% Solidaire

Pour participer au programme qui l'accompagne

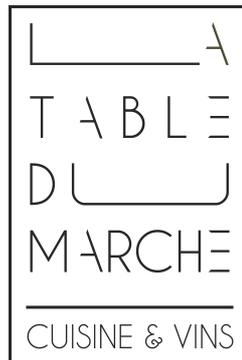
Tout un Fromage Comté 12 Mois / Croustille Sarrazin /
Huile de Noix / Herbelettes Bio

Chocomaniaque Gelée Délicate / Griotte / Glace Surprise /
Tague Cacao / Mendant bien Torréfié

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'engagent et vous garantissent l'origine de leurs viandes La carte évolue à tous moments et peut changer sans préavis. Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque



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

Le nez dans les casseroles, je regarde l'avenir, **et Feu lui est le plus ancien des compagnons du cuisinier**. J'aime le feu celui du service, de l'action, de la poêle qui frémit à coup de cuissons minutes, de geste précis, du beurre mousseux, du four qui croustille la peau des volailles, ou rôti l'agneau, **et saucer son assiette avec un morceau de pain, dieu qu'est ce que s'est bon !!!**

Je me retrouve dans cette manière de cuisiner, plus rustique, plus authentique **une vision de la cuisine entière**, volontaire. Elle est **le reflet de ma "bibliothèque culinaire"** mon Héritage, je comprends mieux aujourd'hui comment utiliser tout cela. La tradition en cuisine des Grands Classiques, que vous retrouverez régulièrement à la carte. J'aime cette façon de se mettre à nu,

à Poêle !!!

Stéphane Cuzin