

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

par **Stéphane Cuzin & Nicolas Assié**

La Dordogne terre contrastée, qui caractérise chaque jour ma cuisine. Je me remets en cause, on devrait dire en jeu j'ose proposer des accords de saveurs et des goûts sans extravagance qui me sont inspirés par le sentiment de cette terre. Stéphane, Nicolas créer une cuisine moderne ou traditionnelle, parfois les deux, vivante, libre, au gré des produits, des saisons, des légumes pour accompagnés gibier, volaille, produits laitiers et fruits de mer qui créées des souvenirs répondant à une compréhension personnelle du territoire.

Nous appliquons la même passion à notre méthode de travail que nous accordons à la sélection des vins afin de valoriser le travail des vigneron limitant l'utilisation d'herbicides et pesticides, et le minimum d'intrants en proposant des **vins-vivant** mais surtout **avec de l'Humain dedans**, désirant proposer des vins répondant à une volonté de déguster le produit de la terre, fidèle à ce que la nature nous offre.

PS : " GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS "

Légumes, Herbes et Pousses du Potager Anglais de **Joe *** (24)
Saint Jacques des Côtes Françaises, Ventrèche **Noir de Bigorre** (64),
Escalope de Foie Gras & Confits de Canard **Maison Rougié** (24),
Comté **Marie Quatrehome** Meilleur Ouvrière France (MOF) (75),
Ventrèche **Noir de Bigorre** (64), Noix du **Périgord** (24),
Lait qui rémunère les **Producteur**, Beurre **Maison Baechler** (47),
Petit Brun, Choux de St Gilles Corbeille Exotique **S.Alves** (24),
Œuf d'Alexandra Jégu (47), Pain de l'ami **Eric Brejassou** (24),
Café **Maison Malongo** Grande Réserve, Éthiopie, Colombie
en dosette papier Naturelles, recyclable, écoresponsable

Menu Découverte

ENTRÉE

ŒUF PÈRE-IGORD

Jaune d'Oeuf - Topinambour - Lard de Bigorre - Sauce Albufera
OU

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE "Maison Rougié"

Consommé Crevettes Grises - Praliné Noisette

PLATS

ST JACQUES "de nos Côtes"

Fine Crème de Poule - Épinards - Coulis de Truffe
OU

TOURTE DE CANARD "Patrimoine Culinaire"

Éffiloché - Estragon - Noisettes - Sauce Salmis Note Whisky

LE FROMAGE

Fontainebleau Comté

Mousse légère - Neige Comté - Pomme Verte - Herbelettes

DESSERT

No Name "Sans nom / Ni Titre"

Ananas Braisé - Herbes des Sages - Glace Coco - Madeleine
OU

Dessert Gourmand "Café ou Thé Gourmande"

Accompagné de petites douceurs

49,50€ - 3 Séquences

"Fromage ou Dessert"

Menu Dégustation

AMUSE BOUCHE ...

ŒUF PÈRE-IGORD

Jaune d'Oeuf - Lard de Bigorre - Sauce Albufera

ENTRÉE

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE "Maison Rougié"

Consommé Crevettes Grises - Praliné Noisette

PLATS

ST JACQUES "de nos Côtes"

Fine Crème de Poule - Épinards - Coulis de Truffe

PLATS

CANARD "Tourte Gourmande"

Éffiloché - Estragon - Noisettes - Sauce Salmis Note Whisky

LE FROMAGE

Fontainebleau Comté

Mousse légère - Neige Comté - Pomme Verte - Herbelettes

DESSERT

Chocomaniaque

Ganache Chocolat - Sablé - Huile d'Olive - Glace - Voile Acté
(possible d'inclure ce dessert au Menu 3 Séquences)

64,50€ - 6 Séquences

Menu servi pour l'ensemble de la table

Déjeuner de 12h à 13h15 et dîner de 19h15 à 20h15. Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi

La carte est donnée à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché, de nos approvisionnements

La maison n'accepte pas les chèques

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos fermons nos portes à 15H00 & 22H30