

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 déplacent leurs points de vue pour créer une cuisine moderne ou traditionnelle, parfois les deux, vivante, libre, au gré des produits, des saisons, des légumes pour accompagner gibier, volaille, produits laitiers et fruits de mer qui créent 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 vignerons 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.

Légumes, Herbes et Pousses du Potager Anglais de **Joe *** (24)
Huître **IGP Maréne** (17), **St Jacques** des Côtes Françaises,
Escalope de Foie Gras **IGP Périgord** (24), Cerf Maison **Vilette** (75)
Comté **Marie Quatrehome** Meilleur Ouvrière France (MOF) (75)
Boudin Maison **B.Marty** (24), Ventrèche **Noir de Bigorre** (64),
Noix du **Périgord** (24), **Lait** qui rémunère les **Producteur**,
Poires, Petit Brun, Choux de St Gilles Corbeille Exotique **S.Alves** (24),
Beurre **Maison Baechler** (47), Escargots Bio **Jade** du Moulin de Gérald (87),
Pain de l'ami **Eric Brejassou** (24), Café **Maison Malongo** Grande Réserve,
Éthiopie, Colombie en dosette papier Naturelles, recyclable, écoresponsable

- Menu 3 Séquences** Entrée / Plat / Fromage ou Dessert **49,50€**
- **Menu 5 Séquences** Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Pré Dessert, Dessert **62,50€**
 - Menu Servi pour l'ensemble de la table

ENTRÉE

Idée Mer & Jardin

Topinambour : Mousseline & Crus / Croutons / Jus Corsé Végétal / Huitre Maréne IGP

ou

- **Escalope de Foie Gras Pochée** “ IGP Périgord “

Tombée d'Épinard / Velouté Thai Lait de Coco / Tuong Cham Chay Cacahuètes / Twist Agrume Combera

PLAT

- **St Jacques** “ de nos Côtes “

Coulis de Laitue / Syphon Topinambour Vanille / Choux de St Gilles Grillés / Poudre Cacao Cèpes

ou

- **Vol au Vent** “ Patrimoine Culinaire Français “

Boudin Maison B.Marty / Épinards Jeunes / Petit Brun de Paris / Sauce Suprême Auguste Escoffier (Cuisinier 1846-1935)

FROMAGE OU DESSERT

(Comté 12 Mois sélection Marie Quatrehome **Meilleur Ouvrière France**)

- **Fontainebleau Comté** “

Mousse Légère Poulette / Neige Comté / Pomme Verte / Tuile de Blé Noire / Herbettes & Fleurs

ou

- **Esprit Snickers 2.0**

Ganache Chocolat Noir / Piment d'Espelette / Sablé Chocolat Cacahuètes / Glace Cacahuète / Syphon Lacté

ou

Dessert Gourmand “Café ou Thé Gourmand“

Accompagné de Petites Douceurs (Possible d'inclure cette entrée au menu **3 & 5 Séquences**)

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. Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies
La carte est donné à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché, de nos approvisionnements

Dernière Prise de commandes de nos menus de 13H30 & 20H30

Soucieux de l'épanouissement et du bien-être de mes collaborateurs

Nous fermerons nos portes à 15H00 et 22H30 merci de votre compréhension

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

par **Stéphane Cuzin & Nicolas Assié**

SUGGESTIONS DU MOMENT

donné à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché, de nos approvisionnements
Possible d'inclure les Suggestions au menu **3 Séquences**



Naturellement Libre

Endives en 3 Préparations / Stracciatella / Poulpe /
Amandes Grillées / Encre de Seiche



Noisettes Dos de Cerf “ Maison Vilette “

Céleri Racine Fumé / Molé Poblano Betterave / Confit de Coing /
Sauce Salmis / Note Whisky M.Couvreur



No Name “ Sans Titre / Sans Nom “

Ananas Poché aux Épices / Jus Ti Punch / Herbe des Sages /
Madeleine Maison / Glace ou Sorbet / Note Citron pour Rafrâchir