

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 vignerons limitant l'utilisation d'herbicides et pesticides, et le minimum d'intrants en proposant des **vins-vivants** 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 ET À LA FIN DE L'ENVOI JE TOUCHE "

Légumes, Herbes et Pousses du Potager Anglais de **Joe *** (24),
Turbot Élevage pour protéger les Mers et les Océans,
Asperges Blanche du Blaye par **Me & Mr Duret** (33), Noix du **Périgord** (24),
Escalope de Foie Gras **Maison Rougié** (24), Œuf d'Alexandra Jégu (47),
Ossau Iraty IGP Fromage Brebis Basque (64), Beurre **Maison Baechler** (47),
Lait qui rémunère les **Producteur**, Pain de l'ami **Eric Brejassou** (24),
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves** (24), Ris de Veau Français " **VBF** ",
Moutarde de Bourgogne **Maison Fallot** (21), Café **Français Maison Malongo**
Grande Réserve, Éthiopie, Colombie en dosette papier, écoresponsable,
naturelles, recyclable.

CARNET DE PRINTEMPS Par Stéphane Cuzin & Nicolas Assié

Menu Découverte

49,50€ - 3 Séquences

“Fromage ou Dessert“

ENTRÉE

RAVIOLE DE RIZ MANDU

Gambas à la Flamme - Concombre - Tapioca - Sauce Ssamjang -
OU

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE “Maison Rougié“

Consommé Note Saké - Lantin - Noix du Périgord -

PLATS

BLANC DE TURBOT

Petits Pois - Ail Sauvage - Jeu de Sauce - Œuf de Truite Fumé
OU

RIS DE VEAU

Asperges - Cerfeuil - Pesto Amande - Lèche del Tigre -

LE FROMAGE

TARTELETTE FRIANDE

Brebis Basque - Herbes des Sages - Fleurs du Jardin

DESSERT

FRAISES ET CHÂTIMENT

Fraise de Pays - Oseille - Tuile de Lait - Sorbet - Biscuit Joconde
(possible d'inclure ce dessert au Menu Dégustation)

OU

DESSERT GOURMAND “Café ou Thé Gourmande“

Accompagné de petites douceurs

Menu Dégustation

65,50€ - 5 Séquences

Menu servi pour l'ensemble de la table

AMUSE BOUCHE

RAVIOLE DE RIZ MANDU

Gambas à la Flamme - Concombre - Tapioca - Sauce Ssamjang -

ENTRÉE

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE “Maison Rougié“

Consommé Note Saké - Lantin - Noix du Périgord -

POISSON

BLANC DE TURBOT

Petits Pois - Ail Sauvage - Jeu de Sauce - Œuf de Truite Fumé

VIANDE

RIS DE VEAU

Asperges - Cerfeuil - Pesto Amande - Lèche del Tigre -

LE FROMAGE

TARTELETTE FRIANDE avec fromage 4€ suppl

Brebis Basque - Herbes des Sages - Fleurs du Jardin

DESSERT

MOKA CAFÉ NOUVEL ÉRE

Biscuit Madeleine - Crème Café - Cacahuètes - Cendre Café
(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

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 merci de nous informer de toutes intolérances ou allergies

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