

“ Stéphane Cuzin “ L’art de Vivre une Périgord Attitude “

- Menu 6 Plats Entrée, Poisson, Trou, Plat, Fromage, Dessert **64,50€**
Menu Découverte servi pour l’ensemble de la Table
 - Menu 3 Plats Entrée, Plat, Fromage ou Dessert **46,50€**
- Nos menus sont servis de 12H00 à 13H30 / 19H00 à 20H30**

ENTREES 18,50€

● **Asperges Blanche** “ Croque au Sel “
Oseille / Menthe / Groseilles / Mirabelle Aigre Douce / Amandes Grillées / Huile d’Olive Bio

● **Mulet Mariné**
Jus d’une Volaille Rôtie / Huile Bio de Poireau / Zeste d’Agrumes / Petits Croustons

● **Escalope Foie de Canard** (**4€ supplt menu 3 Plats**)
Bouillon d’Oignons Shabu-Shabu / Praliné Noisettes / Cebette / Consommé Crevettes

PLATS 28,50€

Nos plats peuvent être accompagnés d’un Foie Gras Poêlé **5€ supplt**

● **Lotte Rôtie**
Pulpe d’Oignons à l’ail Noir Bio du Gers / Coulis de Cresson Iodé à l’Huître / Cendre Végétale

● **Pavé de Veau** “ Cuisiné au Sautoir “
Pain d’Épinards aux Herbes / Jus Nougat / Pleurote du Panicaut / Madeleine Pomme de Terre

● **Agneau de l’Aveyron Allaiton** “ En Cocotte “
Mousseline Carotte Curry / Lentilles Esprit Bolognaise / Pousse Jeune

DESSERTS 13,50€

(Comté 12 Mois sélection **Marie Quatrtehome Meilleure Ouvrière de France**)

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

● **Gourmandise Ô Chocolat**
Crèmeux Chocolat Noir / Crumble Chocolat Fleur de Sel / Sorbet / Compotée Griotte

● **Mille Feuille**
Crème Diplomate / Dulcé de Léché / Glace Crème Normande / Cacahuètes Grillées

● **Café ou Thé** “ Gourmand “ (**3,50€ supplt menu 3 Plats**)
Accompagné de Petites Douceurs pour une Envie Gourmande

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

Le restaurant n’accepte plus les règlements par chèque.