

CARNET D'AUTOMNE Par Stéphane Cuzin
en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Sandrine, Steven

ENTRÉE 19€

Salsifis - Sauce Oryza - Huile Poireau - Kumquat - Capucine
Lantin de Chêne - Coulis Champignon - Condiment - Cerfeuil
Escalope Foie Gras Poché - Jus Cardinal - Pomme Safran - Mûre
(possible d'inclure cette entrée menu Découverte)

PLAT 32€

Assiette Végétale - Thom Kha Kai -Tétragones - Citron Vert - Semoule
St Jacques - Choux Fleur - Sabayon à la Chicorée - Poudre Cèpes & Persil
Ris de Veau - Concombre - Cacahuètes - Gingembre - Lait de Coco

INSPIRATION FROMAGÈRE 14€

Chèvre Frais - Poivron Rouge - Pangrattato Citron, Ciboulette

DESSERT 14€

Poire Crue - Sorbet Cassis - Mousse Tiramisu - Petit de Brun -
Esprit Melba Pomélos & Coings - Glace au Lait - Capuccino -
Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceurs
(possible d'inclure ce dessert dans les menus)

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 33€
ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€

La carte est donné à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché, de nos arrivages
Nos plats peuvent contenir des produits allergènes merci de nous informer de toutes intolérances ou allergies, dès votre arrivée
Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 15H00 & 22H30



Menu Découverte 55,50€

CANAPÉ



Salsifis - Sauce Oryza - Huile de Poireau - Kumquat - Capucine

ou

Escalope Foie Gras Poché - Jus Cardinal - Pomme Safran - Mûre –
(menu Découverte 5€ supplt)



St Jacques - Choux Fleur - Sabayon à la Chicorée - Poudre Cèpes & Persil



Ris de Veau en Tempura - Concombre - Lait de Coco - Cacahuètes -

ou

Assiette Végétale - Thom Kha Kaï - Coulis d'Herbes - Note Citron –



Valençay AOP - Poivron Rouge - Pangrattato Citron, Ciboulette -

Fromage et Dessert 7€ supplt



Dessert

Aux Choix sur la carte

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€



Menu Dégustation 66,50€

Menu servi pour l'ensemble de la table / menu served for the entire table
de 12H00 à 13H15 et de 19H00 à 20H15

Canapé

.....

Salsifis - Sauce Orysa - Huile de Poireau - Kumquat - Capucine

.....

Escalope Foie Gras Poché - Jus Cardinal - Pomme Safran - Mûre

.....

St Jacques - Choux Fleur - Sabayon - Poudre Cèpes & Persil

.....

Ris de Veau - Tempura - Concombre - Lait de Coco - Cacahuètes -

.....

Valençay AOP - Poivron Rouge - Pangrattato Citron, Ciboulette -
Fromage et Dessert 7€ supplt

.....

Poire Crue - Sorbet - Mousse Tiramisu - Petit de Brun

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies
Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 15H00 & 22H30
La maison n'accepte pas les chèques



NOS PARTENAIRES & FOURNISSEURS :

Cette liste de nos fournisseurs est non exhaustive,
elle évolue en fonction des saisons, des productions
ou tout simplement de nos coups de cœurs

Noix du **Périgord (24)**,
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**,
Beurre **Maison Baechler(47)**,
Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**,
Lait de la Laiterie **D'Auzances (23)**,
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Foie Gras Maison Rougié
St Jacques Pêche **Française**
Ris de Veau origine **France ou UE**
Café **Maison Malongo** Torréfacteur depuis **1934**,
Éthiopie, Colombie, dosette papier, recyclable,

La cuisine ce n'est pas copier la nature mais apprendre à travailler
comme et avec elle, la saisonnalité n'est pas une contrainte
mais une source d'inspiration. Changer de saison,
s'est comme entamer un nouveau chapitre, le potager a ses caprices
et ses aléas, je me dois de respecter cette **irrégularité naturelle**,
en suivant le rythme des saisons et **le bon sens paysans**,
quand les produits changent, la cuisine évolue

PS : La cuisine : c'est de l'amour, de l'art, et de la technique **Pierre Gagnaire**