



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

ENTRÉE 19€

Lantin de Chêne - Jus Cours - Tourin - Condiment à la Française -
Sashimi Fine Tranche - Figue Rôtie - Extraction Poireau - Pickles
Escalope Foie Gras - Consommé Fraise - Infusion Herbes - Shiso
(possible d'inclure cette entrée menu Découverte)

PLAT 32€

Assiette Végétale - Thom Kha Kai -Tétragones - Citron Vert - Semoule
Blanc de Turbot - Courgette Jaune & Verte - Gourmande Sauce Choron
Ris de Veau - Concombre - Cacahuètes - Gingembre - Lait de Coco

INSPIRATION FROMAGÈRE 14€

Chèvre Frais - Poivron Rouge - Pangrattato Citron, Ciboulette

DESSERT 14€

Poire - Amande - Sorbet Lactique - Croustille - Bayalère Bergamote -
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€
Fromage et Dessert 7€ supplt

CANAPÉ



ENTRÉE



POISSON



VIANDE

ou

ASSIETTE VÉGÉTALE



Dessert

Aux Choix sur la carte

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



Menu Dégustation 72,50€

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

CANAPÉ



ENTRÉE



ENTRÉE



POISSON



VIANDE



FROMAGE

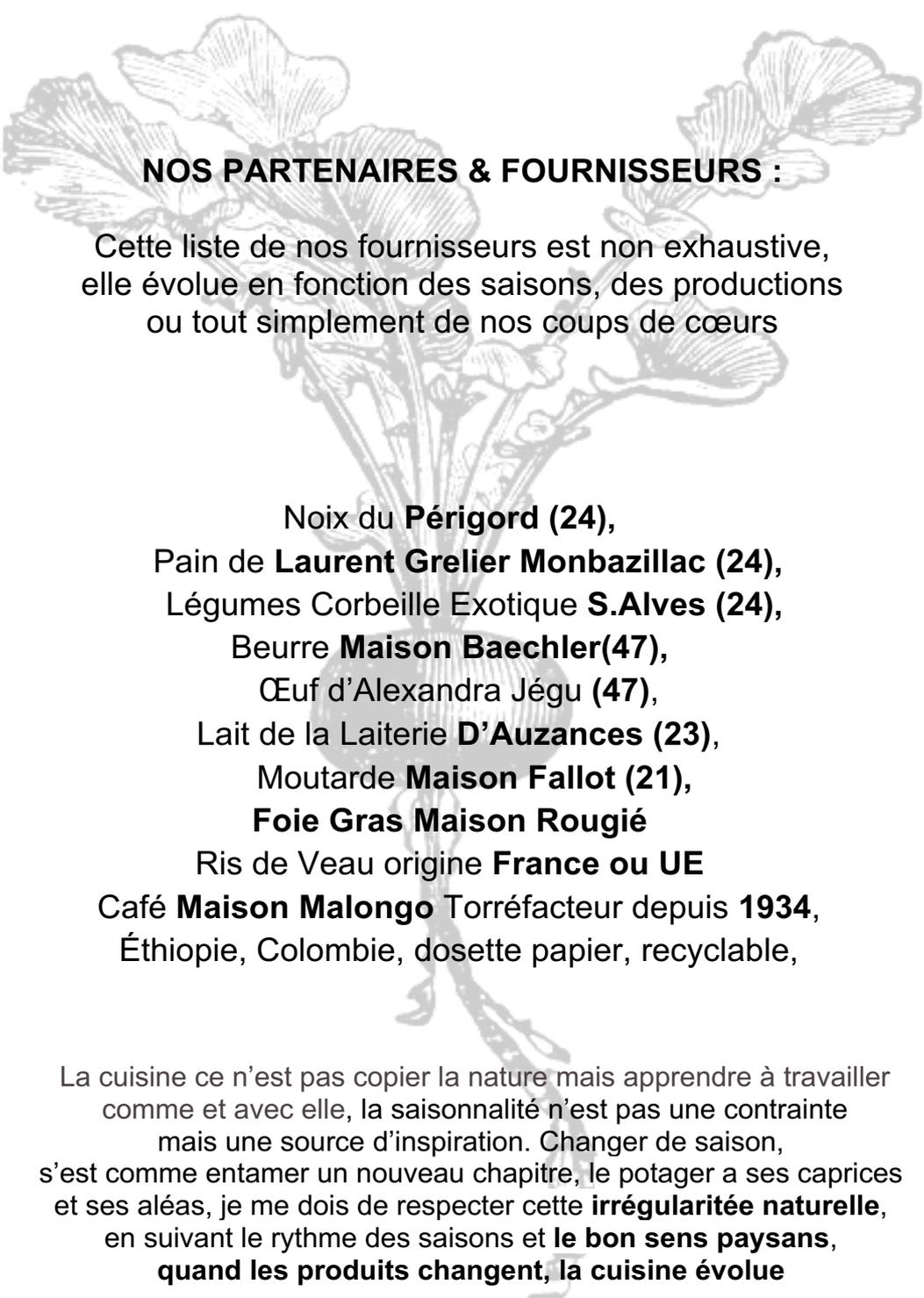


DESSERT

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
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**