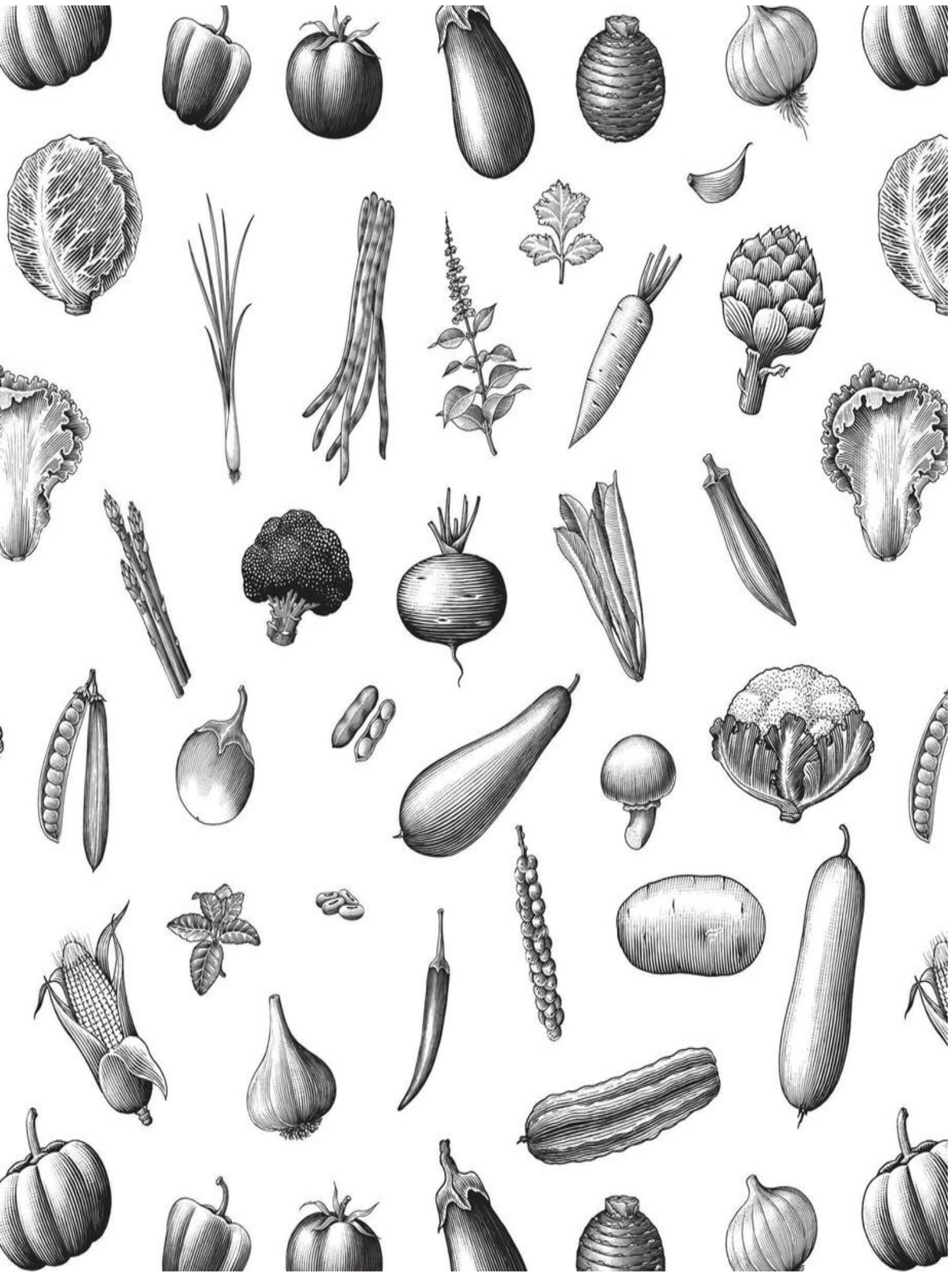






LA TABLE DU MARCHÉ

RESTAURANT
CUISINE & VINS

Par **STÉPHANE CUZIN**
RACINES & INFLUENCES

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, c'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, pour une expérience gourmande pensée
au rythme des saisons, où authenticité et savoir faire se rencontrent,
quand les produits changent, la cuisine évolue

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026

CARNET D'AUTOMNE par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yéakub, Tarlan, Sandrine,

MENU DÉCOUVERTE

du Lundi au Samedi uniquement le midi hors Jours Fériés

Plat - Dessert 39,00€

MENU GOURMAND

Menu servi du Lundi au Samedi au Déjeuner & Diner

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert 52,00€

ENTRÉES

Fricassée Mange Tout - Sauce Légère - Noix Tendre - Menthe - Shido.
ou Potiron Rôti - Pesto Végétal - Amandes - Condiments - Glace Curcuma €
ou Terrine de Foie Gras - Fraise & Prune Lactofermenté - Cèpes Cacao .

PLATS

Supreme de Volaille Périgord - Sauce Réduit Cardinal & Blanche Café -.
ou Maigre Sauvage - Sauces Marinière Herbe & Épice - Purée Fumée .
ou Assiette Légumière Mitonnée - Vichyssoise - Semoule au Note Florale .

FROMAGE

Valençay AOP - Poivron Rouge Grillé - Citron - Pousse Jeune .

Valençay AOP Pauline & Co Fromagerie rue St Catherine Bergerac

Fromage et Dessert 8€ supplt

DESSERTS

Hommage à M. Guérard^{*}: Semoule Crémeuse Verveine - Fraises Coulis & Sorbet.
ou Poire Williams - Sorbet Maison - Capuccino - Arabica - Biscuit Nantais.
ou Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceurs.
(possible d'inclure ce dessert au menu 4€ supplt)

Michel Guérard^{*} 1933 2024 MOF 1958

ACCORDS METS ET VINS 1 VERRE 11€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€



Menu Découverte 62,50€

Menu servi pour l'ensemble de la table / menu served for the entire table

Canapé - Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert

ENTRÉE

Fricassée Mange Tout - Crémé Légère - Noix Tendre - Menthe - Infusé Figues

.....

Terrine de Foie Gras - Fraise & Prunes Lactofermenté - Cèpes Cacao
en suggestion au menu avec un supplément de 8€

POISSON

Maigre Sauvage - Sauces Marinière Herbe & Épice - Purée Fumée - Shiso Vert.

VIANDE

Supreme de Volaille Périgord - Sauce Cardinal & Blanche Café -

FROMAGE

Valençay AOP - Poivron Rouge Grillé - Citron - Pousse Jeune .
Valençay AOP Pauline & Co Fromagerie rue St Catherine Bergerac

DESSERT

Aux Choix sur la carte

ACCORDS METS ET VINS 1 VERRE 11€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22

La carte est donné à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché,
de nos approvisionnements, elle peut contenir l'un des 14 allergènes majeurs,
merci de nous informer de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien être de mes collaborateurs pour un mode de vie plus serein et plus humain
nos portes fermerons à 15H00 & 22H30. La maison n'accepte pas les chèques

L'HEBDO

MENU DÉJEUNER

du Mardi au Vendredi uniquement le midi hors Jours Fériés

Bouchée d'Accueil,
Entrée du Jour,
Plat du Jour,
Dessert du Jour

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29,50€
Entrée/Plat/Dessert 35,50€
fromage et dessert 8€ supplt

.....

———— MENU DÉJEUNER ————
du Mardi au Vendredi uniquement le midi hors Jours Fériés

du Mardi au Vendredi uniquement le midi hors Jours Fériés

Bouchée d'Accueil,
Entrée du Jour,
Plat du Jour,
Dessert du Jour

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29,50€

Entrée/Plat/Dessert	35,50€
---------------------------	--------

fromage et dessert 8€ supplt



**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 et de nouvelle rencontre

Noix du **Périgord (24)**,
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Fraise du Périgord **Thierry Bauchiero (24)**,
Supreme Volaille Origine du **Périgord (24)**,
Foie Gras par **Gastronomie du Périgord (24)**,
Lait des Producteurs du **Sud Ouest**,
Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**,
Beurre **Maison Baechler (47)**,
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Maigre Sauvage **Pêche UE**,
Café **Maison Malongo** Torréfacteur **Français** depuis **1934**,
Grande Réserve Éthiopie, dosette papier, recyclable,

**GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS,
CAR À LA FIN DE L'ENVOI JE TOUCHE**