

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

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-vivant** 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),
Noix du **Périgord** (24), Escalope de Foie Gras **Maison Rougié** (24),
Œuf d'Alexandra Jégu (47), Aile de Raie "arrivage de nos Côtes"
Lait qui rémunère les **Producteur**, Pain de l'ami **Eric Brejassou** (24),
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves** (24), Beurre **Maison Baechler** (47),
Moutarde de Bourgogne **Maison Fallot** (21), Café Français **Maison Malongo**
Grande Réserve, Éthiopie, Colombie, en dosette papier, écoresponsable,
naturelle, recyclable.

CARNET D'AUTOMNE

par Stéphane Cuzin & Nicolas Assié

Légumes, Herbes et Pousses sont issu du Potager Anglais de Joe *

Menu Découverte

55,50€ - 3 Séquences

“Fromage ou Dessert“

ENTRÉE

TATIN OIGNON

Oignon Laqué * - Crumble - Sauce Crème - Glace Vin Jaune
OU

MINISTRONE MER & JARDIN

Bouillon Rafraîchi Crevette - Légumes* - Coquillages - Garum
OU

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE “Maison Rougié“

Jus Thai Citronnelle - Concombre* - Amande Grillée

PLATS

BLANC DE RAIE

Caviar de Fenouil - Champignons - Foie Gras Poêlé - Nage
OU

CANNETTE LE FILET “ RÔTIE “

Courgette - Gambas - Jus Réduit - Condiment Pois Chiche -
OU

ENVIE VÉGÉTALE “ une envie de légumes “

Potagères aux Herbes & Petite Semoule aux Épices

LE FROMAGE

PIQUILOS FARCIS

Fromage Brebis - Tuile Blé Noire - Pointe Balsamique

DESSERT

C'EST PAS DE LA TARTE

Fondant au Pomme - Crème Pâtissière - Sablé - Glace au Lait -
(possible d'inclure ce dessert au Menu Dégustation)

OU

DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmand accompagné de petites douceurs

Menu Découverte

69,50€ - 5 Séquences

Menu servi pour l'ensemble de la table

AMUSE BOUCHE

MINISTRONE MER & JARDIN

Bouillon Brun Crevette - Tapioca - Légumes* - Coquillages - Garum

ENTRÉE

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE “Maison Rougié“

Lait de Coco - Concombre* - Amande Grillée

POISSON....

BLANC DE RAIE 3€ supplt menu

Caviar de Fenouil - Champignons - Foie Gras Poêlé - Nage

VIANDE

CANNETTE LE FILET “ RÔTIE “

Courgette - Gambas - Jus Réduit - Condiment Pois Chiche -

LE FROMAGE supplément fromage 4€

PIQUILOS FARCIS

Fromage Brebis - Tuile Blé Noire - Pointe Balsamique

DESSERT....

NO NAME

Douceur Poire - Sorbet - Syphon Lacté - Petit Brun -

(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

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

La maison n'accepte pas les chèques