

## La cuisine c'est de l'amour, de l'art et de la technique " Pierre Gagnaire "

S'est insolite, ça circule, on le sent sans le voir porté par le vent, un courant d'air. Je l'attrape au vol La Dordogne terre contrastée, qui caractérise chaque jour ma cuisine que je remets en jeu en proposant des goûts qui me sont inspirés par le sentiment de cette terre.

Quand dans un vol d'oie sauvage mon cœur est pris de voyage j'imagine une cuisine nourrie par les trésors du potager, du marché, des saisons, moderne ou traditionnelle, parfois les deux, vivante, libre, pour accompagner gibier, volaille, produits laitiers et fruits de mer pour 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-vivants** 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 pour un rendez oeno-gastronomiques

## “ LE MOT DE LA FAIM “ par Stéphane Cuzin

**Saucer son assiette avec un morceau de pain, dieu que s'est bon !!!**

Légumes du Potager Anglais de **Joe (24)**,

Légumes, Herbes et Pousses Gaec Saveurs & Natures **(24)**

Asperges Blanche du Blayais par **Me & Mr Duret ( 33)**

**Turbot Élevage** afin de protéger les Mers et les Océans,

Escalope de Foie Gras **Maison Rougié (24)**, Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**,

Comté **Marie Quatrehome** Meilleur Ouvrière France (MOF) **(75)**,

**Lait** qui rémunère les **Producteur**, Beurre **Maison Baechler (47)**,

Pain de l'ami **Eric Brejassou (24)**, Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**,

Moutarde de Bourgogne **Maison Fallot (21)**, Noix du **Périgord (24)**,

Café **Maison Malongo** Grande Réserve, Éthiopie, Colombie en dosette papier,

Naturelles, recyclable, écoresponsable

MICHELIN  
2024

# CARNET DE PRINTEMPS par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Gautier,

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

## Menu Découverte

3 Séquences ..... 56,50€

Fromage ou Dessert | Fromage & Dessert supplt 6€

### ENTRÉE ....

ASPERGES BLANCHE Me DURET

Oseille | Lait d'Amande | Mûre | Cumin | Cerfeuil

OU

FOIE GRAS POCHÉE IGP Périgord

Nage Express au Garum | Note Saké | Tempura Pleurotte

### PLATS ....

TURBOT LE FILET

Petits Pois | Ail Sauvage | Sauce Bonne Femme | Jus Corsé

OU

PIÈCE DE VEAU " EN 3 CUISSONS "

Épinards | Kumquat | Sauce Parisienne | Gnocchi Café |

Jus Concentré

OU

CHAMPS LIBRE " RENDEZ VOUS DES LÉGUMES "

Mijotée Maffé Citron Vert & Classique Riz Pilaff -

### LE FROMAGE ....

FONTAINEBLEAU COMTÉ

Tartelette Friande | Comté | Poudre Herbes des Sages

Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

### DESSERT ....

4 FEUILLES " IDÉE 1000 FEUILLE "

Crème Diplomate | Glace Maison | Confiture Lacté Maison |

Cacahuètes

OU

DESSERT GOURMAND "Café ou Thé Gourmand"

Accompagné de petites douceurs

## Menu Dégustation

5 Séquences ..... 72,50€

Fromage ou Dessert **ou** Fromage & Dessert supplt 6€

Menu servi pour l'ensemble de la table

### AMUSE BOUCHE ....

ASPERGES BLANCHE Me DURET

Oseille | Lait d'Amande | Mûre | Cumin | Cerfeuil

### ENTRÉE ....

FOIE GRAS POCHÉE IGP Périgord

Nage Express au Garum | Note Saké | Tempura Pleurotte

### POISSON....

TURBOT LE FILET

Petits Pois | Ail Sauvage | Sauce Bonne Femme | Jus Corsé

### VIANDE ....

PIÈCE DE VEAU " EN 3 CUISSONS "

Épinards | Kumquat | Sauce Parisienne | Gnocchi Café | Jus Concentré

### LE FROMAGE ....

FONTAINEBLEAU COMTÉ

Tartelette Friande | Comté | Poudre Herbes des Sages

Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

### DESSERT....

NOUVEL ÉRE

Mousse Lattée | Sauce Suzette | Glace Café | Salade d'Orange |

Biscuit Nicolas

(possible d'inclure ce dessert au Menu 3 Séquences)

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