

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

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

Faire écho à l'air du temps Nous imaginons 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.

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

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 en **sérial quilleur**

Légumes, Herbes et Pousses du Potager Anglais de **Joe (24)**,
Noix du **Périgord (24)**, Escalope de Foie Gras **IGP Périgord (24)**,
Cerf de Chasse **Maison Vilette Paris (75)**, Œuf d'**Alexandra Jégu (47)**,
St Jacques "Pêche Côtière Française", Lait qui rémunère les **Producteurs**,
Comté sélection **Marie Quatrehomme** Meilleur Ouvrière de France 2000 **(75)**,
Pain de l'ami **Eric Brejassou (24)**, Beurre **Maison Baechler (47)**,
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**, Café **Maison Française Malongo**
Grande Réserve, Éthiopie, Colombie, en dosette papier, écoresponsable,
naturelle, recyclable.

CARNET HIVERNAL par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Narindra, Neo

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

Menu Découverte

3 Séquences 55,50€

Fromage ou Dessert

ENTRÉES

ŒUF PÈRE-IGORD

Poireaux - Tartuffa - Œuf Confit - Crème Comté - Croutons
OU

FOIE GRAS POCHÉE IGP Périgord

Consommé Thai Express - Condiments - Cébettes - Sel Fumé

PLATS

CIVET CHASSE À LA FRANÇAISE "PATRIMOINE CULINAIRE"

Sauces Civet à la Royale - Lardons - Champignons - Pomme de Terre
OU

ST JACQUES "PÉCHE COTIÈRE FRANÇAISE "

Légume Racine- Choux St Gilles - Sauce Dugléré Truffée -
OU

ENVIE VÉGÉTALE " ENVIE DE LÉGUMES "

Veluté Butternut & Petite Semoule aux Épices –

LE FROMAGE

FONTAINEBLEAU COMTÉ " JUSTE L'IDÉE "

Tartelette Friande - Comté - Poudre Herbes des Sages -
Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

DESSERT

IL FAIT CHO-COLAT " ÉPISODE 2 "

Ganache Chocolat - Crème Battu - Glace Maison - Tuile Pastilla
(possible d'inclure ce dessert au Menu Dégustation)
OU

DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmande accompagné de petite douceur

Menu Dégustation

Fromage ou Dessert **ou** Fromage & Dessert suppl 6€

Menu servi pour l'ensemble de la table

AMUSE BOUCHE

ŒUF PÈRE-IGORD

Poireaux - Tartuffa - Œuf Confit - Crème Comté - Croutons

ENTRÉE

ESCALOPE FOIE GRAS POCHÉE

Consommé Thai Express - Condiments - Cébettes - Sel Fumé

POISSON....

NOIX ST JACQUES "PÉCHE COTIÈRE FRANÇAISE "

Légume Racine- Choux St Gilles - Sauce Dugléré Truffée -

VIANDE

CIVET CHASSE À LA FRANÇAISE "PATRIMOINE CULINAIRE"

Sauces Civet à la Royale - Lardons - Champignons - Pomme de Terre

LE FROMAGE

FONTAINEBLEAU COMTÉ " JUSTE L'IDÉE "

Tartelette Friande - Comté - Poudre Herbes des Sages -
Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

DESSERT

BAGATELLE ANANAS

Ananas - Ti Punch - Sorbet Persil - Mousse de Lait - Financier
(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