



Le potager a ses caprices et ces aléas, nous nous devons de respecter cette **irrégularité naturelle**, en suivant le rythme des saisons et **le bon sens paysans**, et ainsi **rémunérer** au juste prix **les producteurs**. Vous proposez un choix raisonné de plats fait maison régulièrement renouvelés. C'est en 2016 proposer une eau filtrée produite sur place, les bouteilles sont ni transportées, ni jetées. **Le cuisinier** que je suis se doit d'être **soucieux de l'autre**, partager avec lui quelques convictions, mais aussi conscient et acteur dans la réduction de son empreinte carbone **Stéphane Cuzin**
L'art de Vivre une Périgord Attitude “

Menu 3 plats Entrée, Plat, Fromage ou Dessert	40,00€
Menu 4 plats Entrée, Plat, Fromage, Dessert	44,00€
Menu 7 plats Entrées, Poisson, Viande, Fromage, Desserts	62,00€

Le Chef compose un Menu Dégustation et servi pour l'ensemble de la Table

ENTREES 15,00€

- Garden Party** Haricots Verts / Fraises du Pays / Fromage des Canuts / Noisettes Grillées
Ou **Tourteau** Crémeux Piment d'Espelette / Herbes Fines / Pectine de Fruit / Crackers Toasté
Ou **Foie Gras** Pochée Bouillon Primeur / Cèleri / Poire / Tempura de Saugue / Pain de Table

PLATS 24,00€

Nos plats peuvent être accompagnés d'un Foie Gras Poêlé **5€ supplt**

- Au Grés des Marées** Arrivages de nos côtes et qui vous sera communiqué de Bouche à Oreilles
Ou **Canette** Filet Roti / Oignon Nouveau Confit / Jus Gastrique / Orties comme un Harissa / Herbettes Bio
Ou **Effet Bœuf** Flanchet Poêlé / Jaune d'Oeuf Pommade / Condiments Cerfeuil / Pomme de Terre
Ou **Envie Végétarienne** Ce que nous inspire la nature, le marché au quotidien pour une envie de légumes

DESERTS 12.00€

Nos desserts sont accompagnés d'une croustille de Blé bien Torréfiée

- Piquillos Farci** Chèvre Frais Bio de Vincent / Ciboulette / Tuile Kasha / Réduction de Balsamique
Ou **Abricots du Lot & Garonne** Infusion Légère Eau de Fleur / Sorbet du Moment / Violette Cornue
Ou **Rhubarbe** Recette à 4 Mains / Crème Battu / Coriandre qui Claquent / Amandes
Ou **Promu Général** “ Glace Colonel “ Cognac Vieux Carré / Sorbet Coing / Eau Pétillante Tonic Bio
Ou **Café ou Thé** Gourmands et Plein de Petites Douceurs

Selon le décret N°2002-1467 du 17/12/2000, La Table du Marché et ses fournisseurs s'engagent et vous garantissent l'origine de leurs viandes
Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque