

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

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

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.

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

ÉPHÉ-MER " Poisson selon arrivage ", Fraises du **Périgord (24)**,
Cresson Région **Nouvelle Aquitaine**, Beurre **Maison Baechler (47)**,
Noix du **Périgord (24)**, Escalope de Foie Gras **Maison Rougié (24)**,
Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**, Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**,
Lait du Limousin qui rémunère les **Producteur**, Pain de l'ami **Eric Brejassou (24)**,
Moutarde de Bourgogne **Maison Fallot (21)**, Canette le Filet Français " **VF**",
Café **Maison Française Malongo** Éthiopie, Colombie, en dosette papier, recyclable,
écoresponsable, naturelles.

CARNET D'ÉTÉ par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Oceane, Sandrine, Keïna,

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

Menu Découverte

3 Séquences 58,50€

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

ENTRÉE

AUBERGINE " Façon Baigan Chokha "

Vichyssoise | Glace Noix Café Blanc | Goutte Poivron | Pourpier |
OU

FOIE GRAS POCHÉE "Maison Rougié"

Extraction Melon | Harrissa Framboise | Plante Marine | Crackers

PLATS

ÉPHÉ-MER " Poisson selon arrivage "

Amande | Cressonnière | Mertensia Maritima | Feuille Amère |
OU

CANETTE LE FILET " CUISSON 3 TEMPS "

Filet Rôti | Condiment Ssamjang | Tiramisu Céleri | Sauce Salmis |
OU

CHAMPS LIBRE " RENDEZ VOUS DES LÉGUMES "

Potagères aux Herbes & Semoule bien Parfumée

LE FROMAGE

PIQUILLOS AU FEU DE BOIS

Fromage Brebis | Tuile au Blé Noire | Huile d'Olive |

DESSERT

MELBA d'ABRICOTS " ESPRIT A.ESCOFFIER* " "

Jus Frais | Sorbet | Nombriil Vénus | Biscuit Streusel Fleur de Sel |
(possible d'inclure ce dessert au Menu Dégustation)
OU

DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmande accompagné de petite douceur
(mignardise maison ou de nos amis pâtisseries)

Menu Dégustation

5 Séquences 72,50€

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

Menu servi pour l'ensemble de la table

ENTRÉE

AUBERGINE " Façon Baigan Chokha "

Vichyssoise | Glace Noix Café Blanc | Goutte Poivron | Pourpier |

ENTRÉE

FOIE GRAS POCHÉE " IGP PÉRIGORD "

Extraction Melon | Harrissa Framboise | Plante Marine | Crackers

POISSON

ÉPHÉ-MER " Poisson selon arrivage "

Amande | Cressonnière | Mertensia Maritima | Feuille Amère |

VIANDE

CANETTE LE FILET " CUISSON 3 TEMPS "

Filet Rôti | Condiment Ssamjang | Tiramisu Céleri | Sauce Salmis |

LE FROMAGE

PIQUILLOS AU FEU DE BOIS

Fromage Brebis | Tuile au Blé Noire | Huile d'Olive |

DESSERT

FRAISE ZELMA KUNTZ " ESPRIT A.ESCOFFIER* " "

Fraises au Couteau | Fleurette Chocolat Escoffier | Coulis Basilic Lacté |
Biscuit Huile d'Olive |

(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

Auguste Escoffier Cuisinier 1846-1935 *

La carte est peut évoluer en fonction nos approvisionnements et donné à titre d'information

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