



CARNET D'ÉTÉ Par **Stéphane Cuzin**

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Sandrine,
Sabbir, Steven, Chloé

ENTRÉE.

Courgette Raviole Ouverte - Ricotta - Glace Coco Fleurs de Sel-
Aubergine Rôtie - Sauce Œuf Saké - Glace Safran - Sésame
Escalope Foie Gras Pochée - Jus Melon - Tuile Lin

PLAT

Assiette Végétale - Thom Kha Kaï - Tsukénomo - Cacahuètes
Magret de Canard - 2 Sauces - Haricots - Ravigote Fraise -
Blanc de Turbot - Révithada Coco Tarbais - Jus Cour - Note Citron -

INSPIRATION FROMAGÈRE

Poivron Rouge - Chèvre Frais - Pangrattato Herbes de Provence

DESSERT

Schuss* Lacté - Fraises - Sorbet -Tomate - Biscuit Nicolas -
Abricots Confit - Fleurette Chocolat - Glace Amande - Voile Lacté -
Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceurs -
(possible d'inclure ce dessert dans les menus 4€ supplt)

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 33€
ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€

La carte, les tarifs sont données à titre d'informations, nos produits sont de saisons, susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements et coups des cœurs. 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



Menu Découverte 55,50€

Fromage et Dessert 7€ supplt

CANAPÉ



ENTRÉE



POISSON



VIANDE

ou

ASSIETTE VÉGÉTALE



Dessert

Aux Choix sur la carte

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies
Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 15H00 & 22H30
La maison n'accepte pas les chèques



Menu Dégustation 69,50€

Menu servi pour l'ensemble de la table / menu served for the entire table

CANAPÉ

.....

AMUSE BOUCHE

.....

ENTRÉE

.....

POISSON

.....

VIANDE

.....

FROMAGE

.....

DESSERT

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies
Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 15H00 & 22H30
La maison n'accepte pas les chèques

NOS PARTENAIRES & FOURNISSEURS :

Cette liste de nos fournisseurs est non exhaustive,
elle évolue en fonction des saisons, des productions
ou tout simplement de nos coups de cœurs et de nouvelle rencontre

Foie Gras **IGP Sud Ouest**
Noix du **Périgord (24)**,
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Canard **Origine des Landes (40)**
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**,
Beurre **Maison Baechler(47)**,
Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**,
Lait de la Laiterie **D'Auzances (23)**,
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Café **Maison Malongo** Torréfacteur depuis **1934**,
Éthiopie, Colombie, dosette papier, recyclable,

La cuisine ce n'est pas copier la nature mais apprendre à travailler
comme et avec elle, la saisonnalité n'est pas une contrainte
mais une source d'inspiration. Changer de saison,
s'est comme entamer un nouveau chapitre, le potager a ses caprices
et ses aléas, je me dois de respecter cette **irrégularité naturelle**,
en suivant le rythme des saisons et **le bon sens paysans**,
quand les produits changent, la cuisine évolue

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