



RESTAURANT
CUISINE & VINS

Par **STÉPHANE CUZIN**
RACINES & INFLUENCES

RESTAURANT
SELECTION

MICHELIN
GUIDE

2026



CARNET D'ÉTÉ par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yéakub, Tarlan, Sandrine, Océane

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, c'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, pour une expérience gourmande pensée au rythme des saisons, où authenticité et savoir faire se rencontrent, quand les produits changent, la cuisine évolue

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



ENTRÉES

- Petits Pois - Ricotta - Échalote - Citron - Condiment Fraise Fumé.
ou Carpaccio de Lieu Sauvage - Oja Blanco - Miso - Pickles - Shiso Vert.
ou Terrine de Foie Gras - Iméboshi de Fraise - Cèpes Cacao – Mouillette. **2€ supplt**

PLATS

Tagine de Légume - Vichyssoise - Infusion de Curry - Fine Semoule .
ou Filet de Canard - 2 Sauces - Haricots Vert - Rhubarbe Aigre Doux - .
ou Blanc de Turbot - Pois Chiche - Mirabelle - Jus aux Herbes Potagères .

FROMAGE

Valençay AOP - Poivron Rouge - Citron - Ciboulette - Huile de Poireau .
Valençay AOP Pauline & Co Fromagerie rue St Catherine Bergerac

DESSERTS

Hommage à M.Guérard* : Semoule Crèmeuse Verveine - Fraises & Coulis - Sorbet -
ou Nage d'Abricots - Thé Hibiscus - Sorbet Oba Vert- Croustille - Pousse Jeune.
ou Café ou Thé Gourmand accompagné 6 ou 7 Petites Douceurs

M.Guérard* 1953 - 2024 MOF 1958

ACCORDS METS ET VINS 1 VERRE 11€
ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€

La carte est donné à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché,
de nos approvisionnements, elle peut contenir l'un des 14 allergènes majeurs,
merci de nous informer de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien être de mes collaborateurs pour un mode de vie plus serein et plus humain
nos portes fermerons à 15H00 & 22H30. La maison n'accepte pas les chèques



L'HEBDO

———— MENU DÉJEUNER ————

du Mardi au Vendredi uniquement le midi hors Jours Fériés

Bouchée d'Accueil,
Entrée du Jour,
Plat du Jour,
Dessert du Jour

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29,50€

Entrée/Plat/Dessert 35,50€

fromage et dessert 8€ supplt



P'tit Gastronomes 18€ (moins de 10 Ans)

Pour les Enfants uniquement le midi hors week-end & jours fériés

Jus de Fruit Bio, Plat Enfant, Dessert Enfant



**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

Noix du **Périgord (24)**,
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Fleurs & Infusion de **Paula Montignac (24)**,
Fraise du Périgord **Thierry Bauchiero (24)**
Œuf d'Alexandra **Jégu (47)**,
Beurre **Maison Baechler (47)**,
Foie Gras **IGP Sud Ouest (24, 32, 46, 40)**,
Magret **IGP Sud Ouest (24, 32, 46, 40)**,
Lait des Producteurs du **Sud Ouest (87)**
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Lieu Sauvage Pêche **Francaise ou UE**,
Filet de Turbot Pêche **UE**,
Café **Maison Malongo** Torréfacteur **Français** depuis **1934**,
Grande Réserve Éthiopie, dosette papier, recyclable,

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