

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

par **Stéphane Cuzin**

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

Faire écho à l'air du temps 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

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

Légumes, Herbes et Pousses du Potager Anglais de **Joe *** (24)
Saint Jacques des Côtes Françaises, Beurre **Maison Baechler** (47)
Escalope de Foie Gras **Maison Rougié** (24), Lait qui rémunère les **Producteur**
Petit Brun, Choux de St Gilles, Légumes Corbeille Exotique **S.Alves** (24),
Comté **Marie Quatrehome** Meilleur Ouvrière France (MOF) (75)
Œuf d'Alexandra Jégu (47), Pain de l'ami **Eric Brejassou** (24),
Café **Maison Malongo** Grande Réserve, Éthiopie, Colombie
en dosette papier Naturelles, recyclable, écoresponsable

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

CARNET HIVERNAL N°2 par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Narindra, Mathys, Gautier

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

Menu Découverte

3 Séquences 55,50€

Fromage ou Dessert / Fromage & Dessert supplt 7€

ENTRÉE

ZÉPHYR ST JACQUES

St Jacques Shimesaba - Champignons - Cébettes - Liqueur de Noix

OU

ESCALOPE FOIE GRAS IGP Périgord

Nage Express Coquillage - Condiment Cazettes - Garum -

PLATS

ST JACQUES "PÉCHE COTIÈRE FRANÇAISE "

Topinambour - Jus Concentré - Noisettes - Poires - Pousse Jeune

OU

CIVET D'CERF À LA FRANÇAISE "PATRIMOINE CULINAIRE"

2 Sauces - Lardons - Champignons - Purée Pomme de Terre

OU

ENVIE VÉGÉTALE " ENVIE DE LÉGUMES "

Mijotée Maffé Cacahuètes Citron Vert & Petite Semoule aux Épices -

LE FROMAGE

FONTAINEBLEAU COMTÉ

Tartelette Friande - Comté - Poudre Herbes des Sages –

Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

DESSERT

IL FAIT CHO-COLAT " ÉPISE 3 La Cerise Sous le Gateau "

Crèmeux Chocolat - Voile Lacté - Glace Vanille - Griottes - Oseille

(possible d'inclure ce dessert au Menu Dégustation)

OU

Dessert Gourmand "Café ou Thé Gourmande"

Accompagné de petites douceurs

Menu Dégustation

5 Séquences 69,50€

Fromage ou Dessert / Fromage & Dessert supplt 7€

Menu servi pour l'ensemble de la table

AMUSE BOUCHE ...

ZÉPHYR ST JACQUES

St Jacques Shimesaba - Champignons - Cébettes - Liqueur de Noix

ENTRÉE

ESCALOPE FOIE GRAS IGP Périgord

Nage Express Coquillage - Condiment Cazettes - Garum -

PLATS

ST JACQUES "PÉCHE COTIÈRE FRANÇAISE "

Topinambour - Jus Concentré - Noisettes - Poires - Pousse Jeune

PLATS

CIVET D'CERF À LA FRANÇAISE "PATRIMOINE CULINAIRE"

2 Sauces - Lardons - Champignons - Purée Pomme de Terre

LE FROMAGE

FONTAINEBLEAU COMTÉ

Tartelette Friande - Comté - Poudre Herbes des Sages –

Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

DESSERT

BAGATELLE

Ananas Braisé - Herbes des Sages - Glace Coco - Mirliton Biscuit

(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

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