



CARNET D'HIVER N°2 RACINES & INFLUENCES

Navigation Culinaire par Stéphane Cuzin & Yéakub
en cuisine et en salle Tarlan, Sandrine,

ENTRÉE

Bar Filet Flambé - Dulcey Topinambour - Chicoré - Graine Soufflée -
Raviole Ouverte - Jaune d'Oeuf - Sauce Poulette Émilie - Noix du Périgord -
Escalope Foie Gras Poché - Consommé - Garum - Kumquat -

PLAT

Assiette Légumes - Sauce Végétale - Huile de Curry - Fine Sémoule -
Ballotine Volaille Périgord - Foie Gras - Fine Mousseline - Sauce Royale -
St Jacques Rôties - Poireaux - Sauce Ivoire A.Escoffier - Jus Liè -
A.Escoffier Cuisinier 1846-1935

INSPIRATION FROMAGÈRE

Mousse Fontainebleau - Comté - Tuile de Lin Filet - Poudre d'Herbes -
Comté 12 mois sélection Pauline & Co Fromagerie Bergerac

DESSERT

Tiramisu Déstructuré: Ganache Chocolat - Crème Amaretto - Glace Café - Streusel -
Omelette Norvégienne: Meringue - Sorbet - Mousse Elisabeth - Biscuit Nico* -
Café ou Thé Gourmand accompagné de petites douceurs -
(possible d'inclure ce dessert dans les menus)

ACCORD METS ET VINS 3 VERRES 33€

FIG. 737. ACCORD METS ET VINS 2 VERRES 22€

Nicolas Assié* Ami de fourneau, confident fidèle, aux mains ouvertes, de 2011 à 2014 avec moi
départ pour Reims dans un 3 Étoiles Michelin, puis 2 Étoiles Michelin sur la Côte d'Azur,
retour en 2021 à 2023 à Bergerac, Chef au Jardin des Cedres Port Vendres, Merci Nicolas,



Menu Découverte 49,50€

Entrée - Plat - Dessert

CANAPÉ



Bar Filet Flambé - Dulcey Topinambour - Chicoré - Graine Soufflée - Pickles
ou

Raviole Ouverte - Jaune d'Oeuf - Sauce Poulette Émilie - Noix du Périgord –
ou

Escalope Foie Gras Poché - Consommé - Garum - Kumquat -



Assiette Légumes - Sauce Végétale - Huile de Curry - Fine Semoule -
Ou

Ballotine Volaille Périgord - Foie Gras - Fine Mousseline - Sauce Royale -
ou

St Jacques Rôties- Poireaux - Sauces Ivoire A.Escoffier - Jus Lié **3€ supplit**



Fontainebleau - Comté - Tuile Filet Lin - Poudre d'Herbes -

Comté 12 mois sélection Pauline & Co Fromagerie Bergerac

Fromage 8€ supplit



Dessert

Au Choix sur la carte

ACCORD METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORD METS ET VINS 2 VERRES 22€

FIG. 737. NAPLES GIANT ROCCA ONION.

La carte, les menus sont donnés à titre d'information
et peuvent évoluer en fonction du marché, de nos arrivages.

Nos plats peuvent contenir l'un des 14 allergènes majeurs merci de nous informer
de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien-être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 15H00 & 22H30

Menu Dégustation 68,50€

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

- Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert -

Canapé



Bar Filet Flambé - Dulcey Topinambour - Chicoré - Graine Soufflée -



Escalope Foie Gras Poché - Consommé - Garum - Kumquat -
en suggestion au menu avec un supplément de 10€



St Jacques Rôties- Poireaux - Sauces Ivoire A.Escoffier - Jus Lié -



Ballotine Volaille Périgord - Foie Gras - Fine Mousseline - Sauce Royale -



Fontainebleau - Comté - Tuile de Lin Filet - Herbes -
Comté 12 mois sélection Pauline & Co Fromagerie Bergerac



Tiramisu Déstructuré: Ganache Chocolat - Crème Amaretto - Glace Café - Streusel -

ACCORD METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORD METS ET VINS 2 VERRES 22€

FIG. 737. NAPLES GIANT ROCCA ONION.

La carte, les menus sont donnés à titre d'information
et peuvent évoluer en fonction du marché, de nos arrivages

Nos plats peuvent contenir l'un des 14 allergènes majeurs merci de nous informer
de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien-être de mes collaborateurs nos portes fermeront à 15H00 & 22H30

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

Noix du **Périgord (24)**,
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Escalope Foie Gras **Gastronomie du Périgord (24)**,
Volaille Jaune **Périgord (24)**,
Beurre **Maison Baechler(47)**,
Œuf d'**Alexandra Jégu (47)**,
Lait de la Laiterie **D'Auzances (23)**,
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
St Jacques Pêche **France**
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 elle 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 paysan**.

FIG. 73. NATURE ET RECETTE UNION.

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