



CARNET D'HIVER RACINES & INFLUENCES

Par Stéphane Cuzin & Yéakub

en cuisine et en salle Tarlan, Sandrine, Paul

ENTRÉE

Raviole de Jaune d'Oeuf - Sauce Poulette Eugénie - Pointe Tartufata -
Huitre IGP Marenne - Topinambour - Sarrazin - Jus Corsé -
Escalope Foie Gras Poché - Jus de Veau Cacao - Pickles Pomme - Cébettes -

PLAT

Assiette Végétale - Velouté Butternut - Vin Jaune - Pickles -
St Jacques - Tapioca - Crème de Moule - Krachaï - Citron - Ciboulettes -
Ris de Veau Soufflé - Sauce Suprême - Croutons - Huiles Infusées -

INSPIRATION FROMAGÈRE

Mousse Fontainebleau - Comté 12 mois - Tuile de Lin Filet - Poudre d'Herbes -
Comté 12 mois sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

DESSERT

Tiramisu Déstructuré - Ganache - Crème Amaretto - Glace Café - Biscuit Nicolas* -
Crudo Poire aux Épices - Sorbet Cassis - Mousse Arabica - Petit Brun -
Café ou Thé Gourmand accompagné de petites douceurs -
(possible d'inclure ce dessert dans les menus)

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

FIG. 737. NAPLES GIANT ROCCA ONION.

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 2021 à 2023 à Bergerac, et maintenant Chef au Jardin des Cedres Port Vendres,
Merci à toi Nicolas,

Menu Découverte 52,50€

CANAPÉ



Raviole de Jaune d'Oeuf - Sauce Poulette Eugénie - Pointe Tartufata -
ou

Huitre IGP Marennes - Topinambour - Sarrazin - Jus Corsé -
ou

Escalope Foie Gras Poché - Jus de Veau Cacao - Pikles Pomme - Cébettes -



Assiette Végétale - Velouté Butternut - Vin Jaune - Pickles - Pousse Jeune -
ou

Ris de Veau Soufflé - Sauce Suprême - Croutons - Huiles Infusées -
ou

St Jacques - Tapioca - Crème de Moule - Krachaï - Citron 4€ supplt



Fontainebleau - Comté - Tuile Filet Lin - Poudre d'Herbes -
Comté 12 mois sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000

Fromage 8€ supplt



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 et 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

Menu Dégustation 68,50€

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

- Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert -

Canapé



Raviole de Jaune d'Oeuf - Sauce Poulette Eugénie - Pointe Tartufata -



Escalope Foie Gras Poché - Jus de Veau Cacao - Pickles Pomme - Cébettes -
en suggestion au menu avec un supplément de 10€



St Jacques - Crème de Moule - Krachaï - Citron - Ciboulette -



Ris de Veau Soufflé - Sauce Suprême - Croutons - Huiles Infusées -



Fontainebleau - Comté - Tuile de Lin Filet - Herbes -

Comté 12 mois sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000



Tiramisu Déstructuré - Ganache - Crème Amaretto - Glace Café - Biscuit Nicolas* -

ACCORD METS ET VINS 3 VERRES 33€

ACCORD METS ET VINS 2 VERRES 22€

FIG. 737 NAPLES GIANT BOCCA 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)**,
Légumes Corbeille Exotique **Silvain Alves (24)**,
Escalope Foie Gras **Gastronomie du 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**
Ris de Veau **France ou UE**
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**.
Quand les produits changent, la cuisine évolue

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