

NAVIGATION CULINAIRE Par Stéphane Cuzin

. Faire à manger est un geste d'amour, ma cuisine est libre et joyeuse, explore les ingrédients, les goûts, les mots et les couleurs, en proposant une cuisine traditionnelle ou moderne, parfois les deux, vivante, libre, au gré des produits, des saisons, des envies qui créées des souvenirs, mais toujours le plaisir avant tout. 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 avec de l'Humain dedans**, désirant proposer des vins 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 "

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

Saint Jacques Françaises, Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Escalope Foie Gras **IGP Sud Ouest (24)**, Beurre **Maison Baechler (47)**
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), Lait de la Laiterie **D'Auzances (23)**,
Café **Maison Malongo** Grande Réserve, Éthiopie, Colombie
en dosette papier Naturelles, recyclable, écoresponsable

CARNET D'HIVER N°2

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

Chaque menu est proportionné pour permettre
de découvrir notre identité culinaire

4 Séquences 54,50€

ENTRÉE I POISSON I VIANDE I FROMAGE OU DESSERT

6 Séquences 72,50€

2 ENTRÉES I POISSON I VIANDE I FROMAGE I DESSERT

Jus Réduit **ENTRÉE. 22,50€**

Topinambour : Crus I au Sautoir I Mousseline I Tonka I Sarrasin II
Escalope Foie Gras I Nage Express Coquillage I Cazettes I Garum II
(possible d'inclure cette entrée menu 4 Séquences 3€ supplt)

POISSON 33,50€

St Jacques I Poireaux I Ananas I Tartufata I Sauce Légère II

PLAT 33,50€

Maraîchère de Légumes I Coulis Champignons I Tsukénomo II
Pithiviers Pomme de Terre Truffé I Sauce Albuféra I Cresson II
ce plat demande 18 mn de cuisson

INSPIRATION FROMAGÈRE 15,50€

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

DESSERT 15,50€

Fleurette Chocolat I Voile Lactée I Glace Maison I Streusel II
Ananas au Jus Ti Punch I Glace Coco I Biscuit Mirliton II
Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceurs II

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 36€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 26€

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