

# LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

C'est dans l'air, je l'attrape au vol porté par le vent, ça circule, on le sent sans le voir. La Dordogne terre contrastée, qui caractérise chaque jour ma cuisine que je me remets en jeu en proposant des goûts qui me sont inspirés par le sentiment de cette terre.

Stéphane 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-vivant** 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

Légumes, Herbes et Pousses du Potager Anglais Bio de **Joe (24)**,  
Noix du **Périgord (24)**, Escalope de Foie Gras **IGP Périgord (24)**,  
Œuf d'Alexandra Légu **(47)**, St Jacques "Pêche Côtière Française "  
Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleur Ouvrière de France **(75)**  
**Lait** qui rémunère les **Producteur**, Farce Charcuterie Marty Bergerac **(24)**,  
Pain de l'ami **Eric Brejassou (24)**, Beurre **Maison Baechler (47)**,  
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**, Café **Français Maison Malongo**  
Grande Réserve, Éthiopie, Colombie, en dosette papier, écoresponsable,  
naturelle, recyclable.

# CARNET D'AUTOMNE N°2

par Stéphane Cuzin

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

## Menu Découverte

55,50€ - 3 Séquences

"Fromage ou Dessert"

ENTRÉE ....

TATIN ÉCHALOTE

Échalote - Sablé - Crème Double Normande -

OU

ESCALOPE FOIE GRAS IGP Périgord

Coco Paimpol - Velouté - Algue Nori - Huile d'Herbes -

PLATS ....

CHOUX FARCI "BEAU CLASSIQUE EN CUISINE "

Fine Farce - Escargots - Châtaignes - Jus Gourmand Marengo -

OU

NOIX DE ST JACQUES "PÊCHE FRANÇAISE "

Poireaux Barbecue - Sauce Vermouth - Ciboulette- Tuile de Riz

LE FROMAGE ....

FONTAINEBLEAU COMTÉ

Siphon Poulette - Comté 12 mois - Herbes des Sages -

DESSERT ....

IL FAIT CHO-COLAT

Crémeux Chocolat - Pectine Agrume - Brownies Cacao/Noisette -

(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

OU

DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmande accompagné de petite douceur

## Menu Dégustation

69,50€ - 5 Séquences

Menu servi pour l'ensemble de la table

AMUSE BOUCHE ....

TATIN ÉCHALOTE

Échalote - Sablé - Crème Double Normande -

ENTRÉE ....

ESCALOPE FOIE GRAS IGP Périgord

Coco Paimpol - Velouté - Algue Nori - Huile d'Herbes -

POISSON ....

NOIX DE ST JACQUES "PÊCHE FRANÇAISE "

Poireaux Barbecue - Sauce Vermouth - Ciboulette- Tuile de Riz

VIANDE ....

CHOUX FARCI "BEAU CLASSIQUE EN CUISINE "

Fine Farce - Escargots - Châtaignes - Jus Gourmand Marengo -

LE FROMAGE ....

FONTAINEBLEAU COMTÉ supplément fromage 4€

Siphon Poulette - Comté 12 mois - Herbes des Sages -

DESSERT ....

NO NAME " SANS NOM / NI TITRE "

Douceur Poire - Sorbet - Mousse Eau de Fleur - Petit Brun - Crumble

(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

Déjeuner de 12h à 13h15 et dîner de 19h15 à 20h15. Fermeture hebdomadaire : dimanche et lundi

La carte est donnée à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché, de nos approvisionnements

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