

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

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

C'est insolite, un courant d'air, ça circule, on le sent sans le voir je l'attrape au vol porté par le vent. 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.

Mon cœur est pris de voyage 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

Turbot en Filet de nos Côtes, **Lotte Pêche Bretonne**, **Fraises du Périgord (24)**, **Cresson Région Nouvelle Aquitaine**, **Beurre Maison Baechler (47)**, **Noix du Périgord (24)**, **Escalope de Foie Gras Maison Rougié (24)**, **Œuf d'Alexandra Jégu (47)**, **Légumes Corbeille Exotique S.Alves (24)**, **Lait** qui rémunère les **Producteur**, **Pain de l'ami Eric Brejassou (24)**, **Moutarde de Bourgogne Maison Fallot (21)**, **Ris de Veau Français " VBF "**, **Café Maison Française Malongo Grande Réserve**, Éthiopie, Colombie, en dosette papier, écoresponsable, naturelles, recyclable.

CARNET PRINTEMPS par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Gautier

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

Menu Découverte

3 Séquences 56,50€

Fromage ou Dessert **ou** Fromage & Dessert supplt 7€

ENTRÉE

RAVIOLE DE RIZ MANDU

Lotte | Plante Marine | Betterave Pickles | Négui Poireau |

OU

FOIE GRAS " Maison Rougié "

Escalope Pochée | Bouillon Corsé | Garum | Crackers |

PLATS

BLANC DE TURBOT

Coulis Cresson | Jardin Végétal | Condiment à la Française |

OU

RIS DE VEAU " Origine France "

Ris Croute Panko | Celtuce | Lait au Sureau | Noix du Pays |

OU

CHAMPS LIBRE " RENDEZ VOUS AVEC DES LÉGUMES "

Sauce Mijotée au Curry & Classique Riz Pilaff |

LE FROMAGE

PIQUILOS FARCI " Piquilos au Feu de Bois "

Fromage Brebis | Tuile de Blé Noire | Huile d'Olive Bio |

DESSERT

CHARLOTTE FRAISE " Du Neuf avec de l'Ancien "

Fraises au Couteau | Crème Battu Maracuja | Croute Macaron |

Sorbet Maison au Basilic |

OU

DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmande accompagné de petite douceur

(mignardise maison ou de nos amis pâtisseries)

Menu Dégustation

5 Séquences 72,50€

Fromage ou Dessert **ou** Fromage & Dessert supplt 7€

Menu servi pour l'ensemble de la table

AMUSE BOUCHE

RAVIOLE DE RIZ MANDU

Lotte | Plante Marine | Betterave Pickles | Négui Poireau |

ENTRÉE

FOIE GRAS IGP Périgord

Escalope Pochée | Bouillon Corsé | Garum | Crackers |

POISSON....

BLANC DE TURBOT

Coulis Cresson | Jardin Végétal | Condiment à la Française |

VIANDE

RIS DE VEAU " Origine France "

En Croute de Panko | Celtuce | Lait au Sureau | Noix du Pays |

LE FROMAGE

PIQUILOS FARCI " Piquilos au Feu de Bois "

Fromage Brebis | Tuile de Blé Noire | Huile d'Olive Bio |

DESSERT

4 FEUILLES " Pas le Temps pour 1000 "

Crème Diplomate | Confiture de Lait | Glace Cacahuètes Maison |

Agastache Jeune

(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

La carte est nourrie par les trésors du potager, du marché, des saisons,
peut évoluer en fonction nos approvisionnements et donné à titre d'information

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