



Stéphane Cuzin

CARNET DE PRINTEMPS

NAVIGATION CULINAIRE

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

Menu Découverte 54,50€

Canapé - Entrée - Plat - Fromage ou Dessert
Fromage & Dessert supplt 7€

Menu Dégustation 69,50€

Menu Carte Blanche composé par le Chef pour l'ensemble de la table
Canapé - Entrée - Poisson - Plat - Pré Dessert - Dessert
Fromage & Dessert supplt 7€

La **Cuisine** ce n'est pas copier la nature mais apprendre à travailler comme 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 paysans, quand les produits changent, la cuisine évolue**

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



ENTRÉE. 16,50€

Asperges Blanche - Amandes - Menthe - Gel Carassol -
Petit Pois - Sauce Escoffier - Croustons - Cerfeuil -
Foie Gras Poché - Consommé - Xéres - Miso
(possible d'inclure cette entrée menu Découverte 3€ supplt)

PLAT 26,50€

Rôti de Cabillaud - Duo d'Asperges - Pesto Oseille - Bisque
Maraîchère de Légumes - Coulis - Pickles - Citron Vert -
Agneau de l'Aveyron - Jus à Manger - Purée - Carotte - Moutabal -
Filet de Bœuf **VBF** - Brocolis - Sésame - Sauce Stroganoff -

INSPIRATION FROMAGÈRE 13,50€

Piquillos - Fromage Chèvre - Tuile Blé aux Graines - Huile d'Olive -

DESSERT 13,50€

Charlotte Caramiela UV* - Lait d'Amande - Sorbet Yaourt
Vacherin Kiwi - Sorbet - Ganache - Meringue - Eau de Fleur
Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceurs
(possible d'inclure ce dessert dans les menus 3€ supplt menu)

UV* = Ultra Vanillé

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



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 et de nouvelle rencontre

Noix du **Périgord (24)**,
Foie Gras Maison **Delmond (24)**,
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves, (24)**,
Kiwi Origine du **Lot & Garonne (47)**,
Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**,
Beurre **Maison Baechler (47)**,
Agneau Allaiton **Avayron (12)**,
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Asperge de chez **Me & Mr Duret Saugon (33)**,
Lait de la Laiterie **D'Auzances (23)**,
Comté 12 mois Sélection **M.Quatrehomme MOF**
Meilleur Ouvrière de France 2000
Café **Maison Malongo** Torréfacteur depuis **1934**
Éthiopie,Colombie, dosette papier, recyclable