



Stéphane Cuzin
CARNET DE PRINTEMPS NAVIGATION CULINAIRE
en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Sandrine, Steven, Sabbir

Menu Découverte 53,50€
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
afin de découvrir notre identité Culinaire
Canapé - Entrée - Poisson - Plat - 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

Asperges Blanche - Oseille - Mûre - Moules - Lait Amande -
Tempura - Artichaut - Tartufata - Sorbet - Condiment Tourin
Foie Gras - Lait de Coco - Main de Boudha Macérée -

PLAT

Cabillaud - Tapiocca - Consommé Brun - Garum - Riz Soufflé
Maraîchère de Légumes - Lèche del Tigre - Fine Semoule -
Agneau de l'Aveyron au Jus - Purée - Ail des Ours Crispy
Filet de Bœuf **VBF** - Brocolis - Champignons - Sauce Stroganoff

INSPIRATION FROMAGÈRE

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

DESSERT

Fleurette Chocolat - Crème Battu - Glace Café - Streusel
Kiwi : Cru, Sorbet, Coulis - Cappuccino - Basilic - Meringue
Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceurs
(possible d'inclure ce dessert aux menus 4€ supplt)

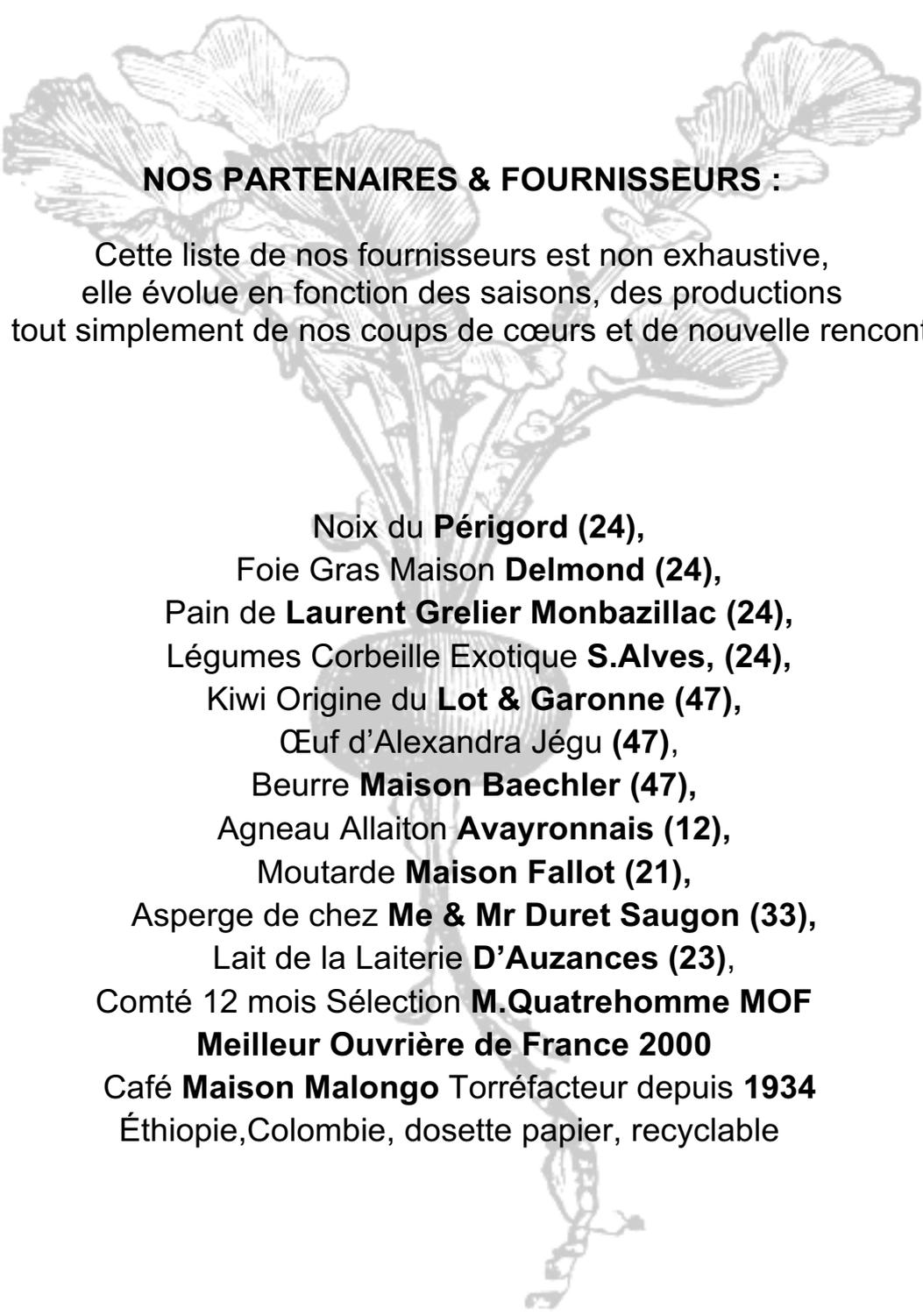
ACCORDS METS ET VINS 3 VERRS 33€
ACCORDS METS ET VINS 2 VERRS 22€

La carte est donné 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



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 **Avayronnais (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