





LA TABLE
DU MARCHÉ

RESTAURANT
CUISINE & VINS

Par **STÉPHANE CUZIN**
RACINES & INFLUENCES

RESTAURANT
SELECTION

MICHELIN
GUIDE

2026



CARNET DE PRINTEMPS N°3
NAVIGATION CULINAIRE

par Stéphane Cuzin & Yéakub
en cuisine et en salle Tarlan, Sandrine,

MENU DÉCOUVERTE

du Lundi au Vendredi uniquement le midi hors Jours Fériés

Entrée - Plat ou Plat- Dessert **46,50€**



Menu Gourmand 52,50€

Canapé - Entrée - Plat - Fromage ou Dessert
Fromage & Dessert supplt **8€**



Menu Dégustation 68,50€

Menu Carte Blanche composé par le Chef pour l'ensemble de la table
et découvrir notre identité Culinaire

Canapé - Entrée - Poisson - Plat - Fromage -Dessert

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

Opéra Saumon Fumé - Coulis Piperade - Pain Malté - Glace Coco aux Épices .
ou Fine Tranche de Lieu - Oja Blanco Amande - Huile Verveine - Shiso .
ou Terrine de Foie Gras - Artichaut - Noisettes - Esprit Mère Brazier Lyon **4€ supplt**



Plat

Garden Party Légume - Soupe Végétale - Huile de Curry - Fine Semoule .
ou Lieu au Sauvage - Pois Chiche - Mirabelle Tsukénomo - Jus Infusion Herbe .
ou Filet de Bœuf - Brocolis Sésame - Craquelle - Shitaké - Sauce Strogonoff



Inspiration fromagère

Valençay AOP - Poivron Rouge - Citron - Ciboulette - Huile de Poireau .



Dessert

Semoule Crémeuse - Fraises & Coulis - Verveine - Sorbet - Hommage à M.Guérard* :
ou Tartelette - Fraises - Ricotta - Sorbet Note Florale - Mélisse - Gel Fruits .
ou Café ou Thé Gourmand accompagné 6 ou 7 Petites Douceurs

M.Guérard* 1953 - 2024 MOF 1958

ACCORDS METS ET VINS 1 VERRE 11€
ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 22€

La carte est donné à titre d'information et peut évoluer en fonction du marché,
de nos approvisionnements, elle peut contenir l'un des 14 allergènes majeurs,
merci de nous informer de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien être de mes collaborateurs pour un mode de vie plus serein et plus humain
nos portes fermerons à 15H00 & 22H30. La maison n'accepte pas les chèques



L'HEBDO **MENU AU DÉJEUNER**

du Mardi au Vendredi uniquement le midi hors Jours Fériés
Ce menu cuisinés avec des produits travaillés pour une expérience gourmande
pensée au rythme des saisons, où qualité, authenticité et savoir -faire se rencontrent.



Bouchée d'Accueil,
Entrée du Jour,
Plat du Jour,
Dessert du Jour



Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29,50€
Entrée/Plat/Dessert 35,50€

fromage et dessert 8€ supplt



P'tit Gastronomes 18€ (moins de 10 Ans)
Pour les Enfants uniquement le midi hors week-end & jours fériés
Jus de Fruit Bio, Plat Enfant, Dessert Enfant



**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 **IGP Sud Ouest (24, 32, 46, 40)**,
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,
Fleurs & Infusion de **Paula Montignac (24)**,
Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**,
Beurre **Maison Baechler (47)**,
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Lieu Sauvage Pêche **Francaise** ,
Filet de Bœuf Origine **Francaise** ,
Café **Maison Malongo** Torréfacteur **Français** depuis **1934**,
Grande Réserve Éthiopie, dosette papier, recyclable,

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