



LA TABLE
DU MARCHÉ

RESTAURANT
CUISINE & VINS

Par **STÉPHANE CUZIN**
RACINES & INFLUENCES

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026

CARNET DE PRINTEMPS
NAVIGATION CULINAIRE
par Stéphane Cuzin & Yéakub
en cuisine et en salle Tarlan, Sandrine,

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

Asperges Gravlax - Amande - Oseille Potagère - Menthe - Pickles Cassis -
Céleri Racine Rôti - Jus Cours au Suc de Vin - Huile Infusée - Pousse Jeune -
Terrine de Foie Gras - Dulcey de Topinambour - Éclat Noix - Cacao Cèpes -

PLAT

Agneau de l'Aveyron - Jus Cocotte - Yaourt - Petit Pois - Sauce Herbes -
Lieu Sauvage - Asperges - Petits Pois - Beurre Blanc - Crouton - Note Citron -
Assiette Légumes - Soupe Végétale - Huile de Curry - Fine Semoule -

INSPIRATION FROMAGÈRE

Fontainebleau - Comté - Noix du Périgord - Tuile de Lin - Fleurs de Paula -

DESSERT

Fleurette Chocolat - Capuccino - Noisettes - Glace & Streusel Maison -
Melba Ananas - Ti Punch - Glace Rhum Raisin - Voile Lactée - Biscuit Maison
Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceurs -
(possible d'inclure ce dessert dans les menus 4€ supplt menu)

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

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



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)**,
Asperge de chez **Me & Mr Duret Saugon (33)**,
Agneau Allaiton **Maison Gréffuille (12)**,
Lait de la Laiterie **D'Auzances (23)**,
Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Lieu Sauvage Pêche **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**