



## STEPHANE CUZIN

“ L’art de Vivre Périgord Attitude “  
“ la Tradition sans Cesser d’Innover “

Savez-vous que le mot « restaurant », qui est un des vocables français les plus répandus dans le monde, tire son origine du « bouillon restaurant » qui était autrefois un consommé pour « restaurer la santé »

■ Le restaurant n’accepte plus les règlements par chèque

# St Valentin du 14 Février 2020

## Pour Commercer,

Petit Pois / Graine Fermentée / Fine Gelée Dashi / Xéres / Herbe Potagère



## Foie Gras Maison “ IGP Sud-Ouest “

Cuisson Flash / Petit Brun / Grémolata / Tartufa Cèpes / Poudré Cacao



## St Jacques “ Normande “ Cuite au Barbecue Hibashi

Céleri Racine / Poire / Céréale Souflée / Jus Serré



## Pièce de Veau Taillé en Pavé au Sautoir

Jaune d’Oeuf / Estragon / Réduction Béarnaise / Pomme de Terre Toetje



## Pequillos Farci “ Rôti au Feu de Bois “

Farci Chèvre Frais / Huile d’Olive Bio / Réduction Balsamique



## Moi pour Toi

Petites Bouchées Chocomaniaque / Truffe \* / Touche Orange Citron / Glace Surprise / Tague



## Une Fin en Douceur

## Menu à 68 Euros

\* Nous vous informons  
que ce menu peut être  
modifié selon les arrivages

■ Le restaurant n’accepte plus les règlements par chèque