

LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

La Dordogne terre contrastée, qui caractérise chaque jour inspirés par cette terre, j’imagine une cuisine nourrie par les trésors du potager, du marché, des saisons, elle est moderne ou traditionnelle, parfois les deux, vivante, libre, pour des souvenirs répondant à une compréhension personnelle du territoire. pour accompagner gibier, volaille, produits laitiers et fruits de mer. Nous appliquons la même passion à la sélection des vins afin de valoriser le travail des vignerons limitant l’utilisation d’herbicides et pesticides, et le minimum d’intrants en proposant des vins-vivants mais surtout avec de l’Humain dedans,

Nous appliquons la même passion à notre méthode de travail que nous accordons à la sélection des vins afin de valoriser le travail des vignerons limitant l’utilisation d’herbicides et pesticides, et le minimum d’intrants en proposant des **vins-vivant** mais surtout **avec de l’Humain dedans**, désirant proposer des vins répondant à une volonté de déguster le produit de la terre, fidèle à ce que la nature nous offre.

PS : " GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS ET À LA FIN DE L’ENVOI JE TOUCHE“

St Jacques “arrivage de nos côtes “,
Noix du **Périgord (24)**, Pain de l’ami **Eric Brejassou (24)**,
Cerf de Chasse **Maison Vilette Paris (75)**,, Œuf d’Alexandra Jégu **(47)**,
Lait de la Laiterie D’Auzances (87), Pain Campagne de **F.Lalos MOF**,
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**, Moutarde **Maison Fallot (21)**,
Escalope de Foie Gras **Maison Rougié (24)**, Beurre **Maison Baechler(47)**,
Café **Français Maison Malongo** Grande Réserve,
Éthiopie, Colombie, en dosette papier, naturelle, recyclable,

CARNET D'AUTOMNE N°2 Par Stéphane Cuzin.
en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Sandrine, Steven,

Menu Découverte

3 Séquences 56,50€

Fromage ou Dessert / Fromage & Dessert supplt 6€

ENTRÉE. 19,50€

IDÉE MER & JARDIN

Huitres | Topinambour | Sarrasin Soufflé | Jus Corsé |
Lard Noire de Bigorre |

OU

FOIE GRAS "MAISON ROUGIÉ" 4€ supplt menu

Escalope Pochée | Jus Cardinal | Pomme Safran | Mûres Macérées

PLATS 33,50€

ST JACQUES "arrivage de nos côtes "

Noix Snakées | Sauce Vermouth de France | Poireaux | Ciboulette |

OU

TOURTE DE GIBIER AUX CÉRÉALES

Petite Barigoule | Jus Gibier Lié | Salade de Pomme Terre Fumé

Ce plat demande 20 mn de cuisson

OU

ENVIE VÉGÉTALE " UNE ENVIE DE LÉGUMES "

Velouté Butternut Citron Vert & Semoule bien Parfumée

LE FROMAGE 15,50€

FONTAINEBLEAU COMTÉ "JUSTE L'IDÉE "

Tartelette Friande | Comté 12 mois | Poudre Herbes des Sages |
Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France

DESSERT 15,50€

CHÉ CHUÔ " SIMPLISSIME "

Lait de Coco | Tapioca | Sablé | Sorbet Passion | Citron Vert

OU

DESSERT GOURMAND 4€ supplt menu

Café ou Thé Gourmand accompagné de petites douceurs

(mignardise maison ou de nos amis pâtisseries)

Menu Dégustation

5 Séquences 65,50€

Fromage & Dessert supplt 6€

Menu servi pour l'ensemble de la table /
menu served for the entire table

AMUSE BOUCHE

IDÉE MER & JARDIN

Huitres | Topinambour | Sarrasin Soufflé | Jus Corsé |
Lard Noire de Bigorre |

ENTRÉE

FOIE GRAS "MAISON ROUGIÉ"

Escalope Pochée | Jus Cardinal | Pomme Safran | Mûres Macérées

POISSON

ST JACQUES

Noix Snakées | Sauce Vermouth de France | Poireaux | Ciboulette |

VIANDE

TOURTE DE GIBIER AUX CÉRÉALES

Petite Barigoule | Jus Gibier Lié | Salade de Pomme Terre Fumé |
Ce plat demande 20 mn de cuisson

LE FROMAGE

FONTAINEBLEAU COMTÉ

Tartelette Friande | Comté 12 mois | Poudre Herbes des Sages |
Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France

DESSERT

ESPRIT MELBA " POUR CLÉMENCE "

Pomélos & Coings | Glace Pétale Rose | Mousse Lacté | Amandes |
(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 36€

ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 26€

La carte est donnée 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