



LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

La cuisine c'est de l'amour, de l'art et de la technique " Pierre Gagnaire "

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,

RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE :

Nous avons fait le choix d'une eau 0 KM ce dispositif optimise l'eau du réseau filtrée et affinée Plate ou Pétillante, zéro emballage, les bouteilles ne sont ni transportées, ni jetées, on recycle 75 % nos déchets, zéro polystyrène, on composte nos végétaux, café en dosette papier recyclable, les bouteilles en verre déposer au container, les papiers, cartons au poubelle jaune.

Blanc de Raie "Peche Côtière Bretonne",
Noix du Périgord (24), Pain de l'ami Eric Brejassou (24),
Supreme de Pintade " Origine France, 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 par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Sandrine, Steven, Thomas,
GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS, CAR À LA FIN DE L'ENVOI JE TOUCHE “

Menu Découverte

3 Séquences 56,50€

Fromage ou Dessert **ou** Fromage & Dessert supplt 6€

ENTRÉE

TATIN ÉCHALOTE “ IMAGINAIRE “

Échalote Laquée | Crumble & Glace Maison | Sauce Villeroy |

“ François de Neuville de Villeroy, 1644 -1730 “

OU

FOIE GRAS “MAISON ROUGIÉ“

Escalope Pochée | Lait d'Avoine Lié | Tuile Graine Lin | Praliné |

PLATS

BLANC DE RAIE “ PÉCHE COTIÈRE BRETONNE “

Fenouil Grillé | 2 Sauces : Supreme & Framboise | Mirabelle |
Graine Moutarde |

OU

PINTADE AIR, MER & JARDIN

Poitrine Cuisiné au Foin | Artichaut Caviar | Gribiche Huitres |
Jus Boisé |

OU

CHAMPS LIBRE “ RENDEZ VOUS DES LÉGUMES “

Sauce Mitonnée & Semoule Bien Parfumée |

LE FROMAGE

PIQUILLOS AU FEU DE BOIS

Farci Fromage Brebis | Tuile de Blé Encre de Seiche | Huile d'Olive

DESSERT

ESPRIT MELBA “ POUR CLÉMENCE “

Pomelos & Coings | Glace à la Rose | Mousse Lacté | Amandes |

(possible d'inclure ce dessert au Menu Dégustation)

OU

DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmand accompagné de petites douceurs

(mignardise maison ou de nos amis pâtisseries)

Menu Dégustation

5 Séquences 75,50€

Fromage & Dessert supplt 6€

Menu servi pour l'ensemble de la table /

menu served for the entire table

AMUSE BOUCHE

TATIN ÉCHALOTE “ IMAGINAIRE “

Échalote Laquée | Crumble & Glace Maison | Sauce Villeroy |

“ François de Neuville de Villeroy, 1644 -1730 “

ENTRÉE

FOIE GRAS “ Maison Rougié “

Escalope Pochée | Lait d'Avoine Lié | Tuile Graine Lin | Praliné |

POISSON....

BLANC DE RAIE “ PÉCHE COTIÈRE BRETONNE “

Fenouil Grillé | 2 Sauces : Supreme & Framboise | Mirabelle |
Graine Moutarde |

VIANDE

PINTADE AIR, MER & JARDIN

Poitrine Cuisiné au Foin | Artichaut Caviar | Gribiche Huitres |
Jus Boisé |

LE FROMAGE

PIQUILLOS AU FEU DE BOIS

Farci Fromage Brebis | Tuile de Blé Encre de Seiche | Huile d'Olive

DESSERT

PASTILLA “ RÉVE DE VOYAGE “

Tuile au Miel | Crème de Lait | Glace Fleurs d'Oranger | Cannelle |
Amande | Pistache | Cajou |

(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 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 fermerons à 15H00 & 22H30