

# LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

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

C'est insolite, un courant d'air, ça circule, on le sent sans le voir je l'attrape au vol porté par le vent. La Dordogne terre contrastée, qui caractérise chaque jour ma cuisine que je me remets en jeu en proposant des goûts qui me sont inspirés par le sentiment de cette terre. Mon cœur est pris de voyage j'imagine une cuisine nourrie par les trésors du potager, du marché, des saisons, 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 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-vivants mais surtout avec de l'Humain dedans, désirent proposer des vins répondant à une volonté de déguster le produit de la terre, fidèle à ce que la nature nous offre pour un rendez oeno- gastronomiques

ÉPHÉ-MER " Poisson selon arrivage ", Fraises du Périgord (24),  
Cresson Région Nouvelle Aquitaine, Beurre Maison Baechler (47),  
Noix du Périgord (24), Escalope de Foie Gras Maison Rougié (24),  
Œuf d'Alexandra Jégu (47), Légumes Corbeille Exotique S.Alves (24),  
Lait du Limousin qui rémunère les Producteur, Pain de l'ami Eric Brejassou (24),  
Moutarde de Bourgogne Maison Fallot (21), Canette le Filet Français " VF",  
Café Maison Française Malongo Éthiopie, Colombie, en dosette papier, recyclable,  
écoresponsable, naturelles.

# CARNET D'ÉTÉ Par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Océane,  
" GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS, CAR À LA FIN DE L'ENVOI JE TOUCHE "

## Menu Découverte

3 Séquences ..... 58,50€

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

### ENTRÉES ....

AUBERGINE " Façon Baigan Chokha "

Vichyssoise | Glace Noix Café Blanc | Pois Chiches | Goutte Poivron |  
**OU**

FOIE GRAS POCHÉE "Maison Rougié"

Extraction Melon | Harrissa Framboise | Plante Marine | Crackers

### PLATS ....

ÉPHÉ-MER " Poisson selon arrivage "

Au Chalumeau | Mousseline Amande | Jus Cressonnière | Huitre |  
**OU**

CANETTE " CUISSON 3 TEMPS "

Filet Rôti | Condiment Ssamjang | Tiramisu Céleri | Sauce Salmis |  
**OU**

CHAMPS LIBRE " LE RENDEZ VOUS DES LÉGUMES "

Potagère en Cocotte & Semoule bien Parfumée

### LE FROMAGE ....

PIQUILLOS FARCI " PIQUILLOS AU FEU DE BOIS "

Fromage Brebis | Tuile au Blé Noire | Huile d'Olive |

### DESSERTS ....

MELBA d'ABRICOTS " ESPRIT A.ESCOFFIER\* "

Jus Frais Aneth/ Romarin | Sorbet Maison | Capucine Poivrée |  
Tuile aux Graines des Curieux

(possible d'inclure ce dessert au Menu Dégustation)

**OU**

### DESSERT GOURMAND

Café ou Thé Gourmande accompagné de petites douceurs  
( mignardise maison ou de nos amis pâtissiers )

## Menu Dégustation

5 Séquences ..... 75,50€

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

Menu servi pour l'ensemble de la table

### AMUSE BOUCHE ....

AUBERGINE " Façon Baigan Chokha "

Vichyssoise | Glace Noix Café Blanc | Pois Chiches | Goutte Poivron |

### ENTRÉE ....

FOIE GRAS POCHÉE " IGP PÉRIGORD "

Extraction Melon | Harrissa Framboise | Plante Marine | Crackers

### POISSON ....

ÉPHÉ-MER " Poisson selon arrivage "

Au Chalumeau | Mousseline Amande | Jus Cressonnière | Huitre |

### VIANDE ....

CANETTE " CUISSON 3 TEMPS "

Filet Rôti | Condiment Ssamjang | Céleri | Sauce Salmis

### LE FROMAGE ....

PIQUILLOS FARCI " Piquillos au Feu de Bois "

Fromage Brebis | Tuile au Blé Noire | Huile d'Olive |

### DESSERT ....

FRAISE ZELMA KUNTZ " ESPRIT A.ESCOFFIER\* "

Fraise au. Couteau | Fleurette Chocolat Escoffier | Sorbet Maison |  
Biscuit Huile d'Olive |

(possible d'inclure ce dessert au Menu Découverte)

**Auguste Escoffier Cuisinier 1846-1935 \***

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 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