



# LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE & VINS

## NOS FOURNISSEURS :

St Jacques "arrivage de nos côtes",  
Noix du **Périgord (24)**,  
Pain de **Laurent Grelier Monbazillac (24)**,  
Cerf de Chasse **Maison Vilette Paris (75)**,  
Œuf d'Alexandra Jégu **(47)**,  
Lait de la Laiterie **D'Auzances (23)**,  
Légumes Corbeille Exotique **S.Alves (24)**,  
Moutarde **Maison Fallot (21)**,  
Beurre **Maison Baechler(47)**,  
Foie Gras **IGP Sud Ouest Landes Chalosse (40)**,  
Pain Campagne **Pochon de F.Lalos Meilleur Ouvrier de France 1997**,  
Comté 12 mois Sélection **M.Quatrehomme Meilleur Ouvrier de France MOF 2000** ,  
Café **Maison Malongo** Torréfacteur depuis **1934**,  
Éthiopie, Colombie, dosette papier, recyclable,

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**. À chaque cycle, j'anticipe, réfléchis, et me projette dans les mois à venir, imaginant des alliances, des plats, je suis sur le qui-vive, prêt à saisir ce processus, profondément ancré dans mon envie de nature et les produits.

"Quand les produits changent, la cuisine évolue "

" GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS, CAR À LA FIN DE L'ENVOI JE TOUCHE "

FIG. 737. NAPLES GIANT ROCCA ONION.

## **CARNET D'HIVER N°1 Par STÉPHANE CUZIN**

**Chaque menu est proportionné pour permettre  
de découvrir notre identité culinaire**

**4 Séquences ..... 54,50€**

**Entrée | Poisson | Viande | Fromage ou Dessert**

**6 Séquences ..... 72,50€**

**2 Entrées | Poisson | Viande | Fromage | Dessert**

**ENTRÉE. .... 22,50€**

**Jaune d'Oeuf | Velouté Champignon | Raviole | Tartufata |  
Escalope Pochée | Jus Gibier Cardinal | Pomme Safran | Mandarine |  
( menu 4 Séquences 5€ supplt)**

**PLAT .... 33,50€**

**St Jacques | Topinambour | Jus Vin Jaune du Jura | Noix du Pays |  
Maraîchères de Légumes | Jus Trompe l'œil | Tsukénomo |  
Tourte de Cerf Éffiloché | 2 Sauces Civet & Diane | Cresson | Courge |  
ce plat demande 18 mn de cuisson**

**INSPIRATION FROMAGÈRE .... 15,50€**

**Mousse Poulette | Comté 12 mois | Poudre Herbes des Sages | Tartelette Fine |  
Comté sélection Marie Quatrehomme Meilleure Ouvrière de France 2000**

**DESSERT .... 15,50€**

**Fleurette Chocolat | Mousse Café | Petit Brun | Glace Maison | Streusel |  
Ananas | Sauce Exotique | Glace Malaga | Voile Lactée | Financier Vanille |  
Café ou Thé Gourmand accompagné de Petites Douceur  
(possible d'inclure ce dessert dans les menus 4€ supplt menu)**

**ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 36€**

**ACCORDS METS ET VINS 2 VERRES 26€**

**FIG. 737. NAPLES GIANT ROCCA ONION.**

**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**