



LA TABLE DU MARCHÉ • CUISINE
& VINS

Menu St Valentin par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Sandrine, Fabienne, Steven

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

BOUCHÉE D'ACCEUIL

Gougère Comté | Moelleux Cèpes | Croque Truffé |

ENTRÉE

NAVETS CUISSON NOUVELLE

Navet | Vinaigrette 4 Saisons | Huitre Végétale | Aneth | Tuile Noire

ENTRÉE

ŒUF CANAILLES PÈRIGORD

Champignons de Paris Café | Œuf Confit | Crème Comté |
Éclats Noisettes |

ENTRÉE

HUITRES N°2

Topinambour : Mousseline & Crus | Sarrasin | Pickles | Huile de Noix |

POISSON

ST JACQUES "PÉCHE COTIÈRE FRANÇAISE"

Noix Poêlé | Nage Bien Parfumé | Pointe Cacahuètes |

VIANDE

FOIE GRAS IDÉE ROSSINI "Maison Rougié"

Escalope Pochée | Petite Laitue Meunière | Barigoule | Sauce Civet |

DESSERT

MON CHÈRI

Moelleux Chocolat | Ganache Chocolat | Crème Battue Fumée |
Glace au Lait | Griottes Sauvages |

79,50€ - 5 Séquences

Fromage supplt 7€

Menu St Valentin

Vendredi 14 & Samedi 15 Février



ACCORDS METS ET VINS 3 VERRES 36€

ACCORDS METS ET VINS 4 VERRES 46€

La maison n'accepte pas les chèques, les bons cadeaux ne seront pas acceptés lors de se diner

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 23H00