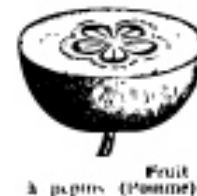


# LA TABLE DU MARCHÉ COUVERT

Une Cuisine de Saison  
pour une Cuisine Maison

Voici la liste des ingrédients servant à  
l'élaboration de notre carte  
Suivant notre inspiration,  
et les caprices de la nature



Fèves ... Groseille Maquereau .... Mirabelle .... Concombre ....  
Langoustine .... Huile d'Olive Bio ... Haricots Verts .... Suc de Viande ...  
Radis Shiso ... Pequillos Farci ... Pickles ... Verveines .... Carottes Jeunes ...  
Foie Gras Maison IGP Sud Ouest ... Infusion de Mélisse ... Croustille Blé Noire ...  
Huitre Végétale ... Pain de Campagne ... Turbot " en Filet " ... Nage Légère ...  
l'Hydromel du Périgord ... Petites Douceurs ... Herbes Potagères ... Sorbet ...  
Oignons Torréfié ... Cochon le Cœur du Carré ... Echalote Confite ...  
Radichio ... Huile de Noix ... Betterave ... Avocat ... Magret de Canard ....  
Olives Noires ... Reine des Prés ... Dorade " en Filet " ... Pomme Verte ...  
Gouda Vieux 1000 Jours .... Sorbet Persil ... Infusion Longue Végétale ...  
Grignotages ... Fraises du Pays ... Chèvre Frais ... Glace au Lait ...  
Balsamique ... Eau de Fleurs ... Vin Jaune ... Comme une Glace Colonel ...  
Vin Jaune ... Pomme Verte ... Cacao ... Café Gourmands ou Thé ...  
Nombri de Vénus ... Abricots .... Petit Pot Crème ... Cacao ... Ciboulette ...

“Lorsque tu fais quelque chose, sache que tu auras contre toi, ceux qui voudraient faire la même chose, ceux qui voulaient le contraire, et l'immense majorité de ceux qui ne voulaient rien faire.” **[Confucius]**.

## ..... MENUS “PLEINS D'ENVIES”

Disponible midi et soir, mises à jour régulièrement pour respecter au maximum les saisons,

Il se décline en menu 4 ou 5 Plats et dégustation autour de 7 Plats.

Issus des plats de la carte, ou de nos créations, et des plus beaux produits du moment,  
pour vous permettre de profiter au mieux de notre cuisine.

**Menu 4 Plats ..... 39€**

**Végan 4 Plats ..... 39€**

**Menu 5 Plats ..... 46€**

**Menu 7 Plats ..... 56€**

# INSPIRATION DU MARCHÉ AU DEJEUNER



Chaque midi nous vous proposons notre menu déjeuner que nous pouvons vous servir en 1 heure si vous le souhaitez. Suivant notre inspiration, il voyage entre esprit classique, fusion et des caprices de la nature  
Une cuisine de saison pour une cuisine maison

..... Dernière prise de Commande **14H00**  
( Proposé du Lundi au Vendredi le Midi Uniquement, Hors Week-end & Jours Fériés )

Plat du Jour + Salade de Saison + Dessert du jour ..... 23 €uros  
(Tout Changement peut entraîner un Supplément de **6 €uros** )

## P'TIT GASTRONOME

Pour les Enfants Servi le Midi Uniquement (moins de 10 ans)  
1 Jus de Fruits Bio + 1 Plat Enfant + 1 Dessert ..... **15,00 €uro**

**Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**

Ils sont élaborés ou proposés avec de la viande bovine née, élevée, et abattue en France ou EU.

Selon le marché, nous pouvons manquer momentanément d'un plat, mais nous garantissons ainsi la fraîcheur.

Nous vous informons que l'ensemble de nos préparations culinaires sont susceptibles de contenir les produits suivants :  
**Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à Coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Mollusques.**

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller.