

LA TABLE DU MARCHÉ COUVERT

Une Cuisine de Saison
pour une Cuisine Maison



Fruit
à paprus (Pomme)

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

Asperges Vertes ... Citron Confit Mirabelles Lait de Coco
Moules de Bouchot Huile d'Olive Bio ... Framboises Suc de Viande ...
Radis Shiso ... Pequillos Farci ... Pickles ... Mulet au Sel Petit Pois ...
Foie Gras Maison IGP Sud Ouest ... Pistache ... Croustille Blé Noire ...
Patate Douce ... Pain de Campagne ... Turbot " en Filet " ...
Cochon au Sautoir ... l'Hydromel du Périgord ... Petites Douceurs ...
Oignons Torréfié ... Déviation Strogonoff " Tradition en Cuisine " ...
Jus d'Ananas ... Huile de Noix Mangues ... Betterave ...
Compote de Cèpes ... Reine des Prés ... Magret Fumé ... Maigre ...
Gouda Vieux 1000 Jours Sorbet Persil ... Infusion Longue Végétale ...
Grignotages ... Fraises ... Chèvre Frais ... Ciboulette ... Faisselle ...
Balsamique ... Romanoff de Fruits Rouge " Autrement " ... Eau de Fleurs ...
Vin Jaune ... Pomme Verte ... Cacao ... Nage Légère ... Champignons ...
Jus de Raisin ... Krips Kasha ... Abricots Petit Pot Pistachier ...
Comme une Glace Colonel ... Sorbet ... Café Gourmands ou Thé ...

"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, **Vegan** 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 ainsi de profiter au mieux de notre cuisine.

Menu 4 Plats 39€

Menu 5 Plats 44€

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 Mardi au Vendredi le Midi Uniquement, Hors Week-end & Jours Fériés)

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour **26 Euros**
(Tout Changement peut entraîner un Supplément de **6 Euros**)

P'TIT GASTRONOME

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

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.