

LA TABLE DU MARCHÉ COUVERT

Une Cuisine de Saison pour une Cuisine Maison

Suivant notre inspiration, et les caprices de la nature



Fruit
à paprus (l'orange)

Moules ... Coques ... Cochon Confit Marron Lait de Coco
Consommé ... Légume ... Carottes Fruits de la Passion ... Maigre
Carottes Collection Printemps Oignons Flambés Cœur de Canard....
Foie Gras Maison IGP Sud Ouest ... Asperges Vertes ... Tuile de Riz Frit ...
Petit Epautre ... Pain de Campagne ... Rouget " en Filet " ... Krips Kasha ...
Volaille Gasconne ... l'Hydromel du Marandou ... Noix Grillées ... Persil Plat ...
Albufera Sauce ... Déviation Rossini " La Tradition en Cuisine " ... Mangues
Foie Gras ... Jus Classique ... Suc de Porto Poudre de Cèpes Gribiche ...
Foin Sauce Poivrade ... EntrecotePois Chiche ... Petites Douceurs ...
Gouda Vieux 1000 Jours Crème ... Glace au Café ... Pomme Verte ...
Grignotages ... Un Rien Chocolat ... Chèvre Frais ... Ciboulette ... Jus Tagine ...
Balsamique ... Pequillos Farci ... Ganache Chocolat ... Croustille Caramel ...
Vin Jaune ... Noisettes ... Cacao ... Soufflé ... Framboise ... Huile de Noix ...
Comme une Glace Colonel ... Sorbet ... Café Gourmands ou Thé ...

..... MENUS "PLEINS D'ENVIES"

Disponible midi et soir, mises à jour régulièrement pour respecter au maximum les saisons,
accompagné de Bouchée d'Accueil Il se décline en menu 4 ou 5 services et dégustation autour de 7 services.

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€

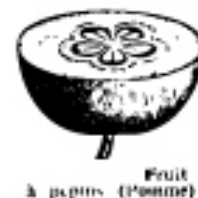
Menu 5 Plats 44€

Menu 7 Plats 58€

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

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,
cuisine bistronomique ou fusion.
Une cuisine de saison pour une cuisine maison

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

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour **26 €uros**

P'TIT GASTRONOME (moins de 10 ans)

Pour les Enfants Servi le Midi Uniquement
1 Jus de Fruits + 1 Plat Enfant + 1 Dessert **15,00 €uro**

- Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque
- Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux