

LA TABLE DU MARCHÉ COUVERT

Une Cuisine de Saison
pour une Cuisine Maison

Les ingrédients servant à
l'élaboration de notre carte

Suivant notre inspiration,
et les caprices de la nature

Dernière prise de Commande 13H45 et 21H00



Fruit
à paprus (Pomme)

Carottes Jeunes ... Estragon Mirabelles Cacahuètes
Œuf Bio Huile d'Olive Bio Suc de Viande Petit Pois ...
Radis Shiso ... Noix du Périgord ... Pickles Bouillon Légumes ...
Foie Gras Maison IGP Sud Ouest ... Tuile de Riz Frit ... Grignotages ...
Pain de Campagne ... Turbot " en Filet "... Chèvre Frais ... Ciboulette ...
Oignons Grillés ... Infusion Longue Végétale ... Tappioca ... Fraises ...
Cochon Tendre " Cuisson Douce " ... Pineau Blanc ... Coings Confits ...
Jus Classique ... Pectine d'Agrumes Persil Plat ... Champignons ...
Gouda Vieux 1000 Jours Glace Rose ... Crème Légère Miel ...
Krips Kasha ... Dorade Royale " Elevage " ... Amandes Grillées ...
Balsamique ... Pequillos Farci ... Eau de Fleurs ... Pomelos Ruby ...
Vin Jaune ... Viennoise ... Cacao ... Huile de Noix ... Pomme Verte ...
Gourmandise Ô Chocolat ... Tuile au Sucre ... Café Gourmands ou Thé ...
Comme une Glace Colonel ... Sorbet ... Sauce Chocolat ... Pois Sucré ...

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

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

Il se décline en menu **VEGAN**, en 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.

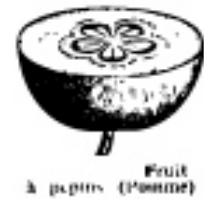
Vegan 4 Plats 39€

Menu 4 Plats 39€

Menu 5 Plats 46€

Menu 7 Plats 58€

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.