



**La Table du Marché**, soucieux de l'autre nous proposons des plats **Végans**, mais aussi aux **allergies** Savez-vous que le mot « restaurant », qui est un des vocables français le plus répandus dans le monde, tire son origine du « bouillon restaurant » qui était autrefois un consommé pour « restaurer la santé »..... [EVOLUER, PARTAGER]

## ENTREES .....

### **Idée Paysanne** .....

Oignon Vert Frais / Raisins / Kiwis / Noix du Périgord / Bois de l'Enfance / Huile d'Olive Bio

### **Naturellement Libre** " l'Automne dans l'Assiette " .....

Butternut Bio Rôti / Pesto Végétal / Condiment Tourin Périgourdin / Pickles / Jeunes Shiso

### **Escalope Foie de Canard** .....

Cuisson Douce / Pomelos / Pignons de Pin / Bouillon d'Agrumes Bio aux Épicés Jerk

## PLATS .....

Nos plats peuvent être accompagnés d'un Foie Gras Poêlé ..... **5€ supplt**

### **Éphè-Mer** .....

Cabillaud " Sel à Froid " / Foie Gras / Artichaut / Viennoise / Jus Simple au Vin Jaune

### **Pintade du Gers** " Le Suprême " .....

Légumes Mitonnées / Jus Pointu / Herbes du Jardin / Mirabelle de Lorraine / Pousses Jeunes Bio

### **Lard Fondant de Cochon** .....

Poitrine Origine Périgord / Consommé Végétal / Jus de Truffe / Gnocchi Maison

### **Envie Végétarienne.** " Tapis Végétal " .....

Ce que nous inspire la nature pour une envie de légumes et Riz Basmati bien Parfumée

## DESSERTS .....

### **Piquillos Farci** .....

Fromage de Brebis Bio de Vincent & Karine / Crispy de Blé / Balsamique Réduit

### **No Name** .....

Crème Légère Café / Poire / Sorbet aux Cassis de Bourgogne / Céréales Toastées

### **Melba** " Mais Autrement " .....

Pomelos et Coings Confits / Glace Pétale de Rose / Crémeux Miel & Rose

### **Promu Général** " Glace Colonel " .....

Cognac Maison Lhéraud / Sorbet Coing / Soda Indian's Tonic

### **Café ou Thé** " Gourmand " .....

Accompagné de Petites Douceurs

Menu 3 Plats Entrée, Plat, Fromage ou Dessert ..... **39,50€**

Menu 4 Plats Entrée, Plat, Fromage, Dessert ..... **44,50€**

Menu 5 Plats Entrée, Poisson, Plat, Fromage, Dessert ..... **55,50€**

Selon le décret N°2002-1467 du 17/12/2000, La Table du Marché, ses fournisseurs s'engagent et vous garantissent l'origine de leurs viandes Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque  
Prix par personne quand le menu pris est en totalité et non partagé Frais COVID **1,00€**uros/personne,