

Comment j'imagine
s'est moins de
en proposant des



La Table du Marché
Viande soucieux de l'autre
plats **Végans**, [EVOLUER, PARTAGER]

Menu 3 plats Entrée, Plat, Fromage ou Dessert	39,50€
Menu 4 plats Entrée, Plat, Fromage, Dessert	44,50€
Menu 5 plats Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert	56,50€

Le Chef compose un Menu Découverte et servi pour l'ensemble de la Table

ENTREES 15,00€

Garden Party

Poivrons Mariné Xipister Etxekoa / Capucine / Amandes / Tourin Périgourdin

Ode tomate

Cherry Tomates / Griotte / Vinaigrette Aigre Douce / Pourpier / Herbes Fines

Foie Gras Escalope "

Cuisson Douce Bouillon Shojin / Cèleri Racine / Crakers Iodée / Pousse Jeunes

PLATS 25,00€

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

Blanc de Cabillaud

Foie Gras Poêlé / Crémeux Artichaut / Jus Serré / Herbettes Bio / Céréales Toastées

Filet de Canette " Roti "

Petit Pois Rhubarbe cuisiné au Sautoir / Faisselle aux Épices / Jus Trompe l'œil

Bœuf Tataki

Plante Marine / Mousse Pomme de Terre / Toumes aux Herbes du Jardin

Envie Végétarienne

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

DESSERTS 11,00€

Piquillos Farci

Fromage de Brebis Bio de Vincent & Karine / Tuile Kasha / Balsamique Réduit

Melba " Mais Autrement "

Nage Menthe / Abricots / Sorbet / Violette / Croustille Blé Torréfiée

Pavlova " Dessert Gourmand "

Crème Mantacato / Fraises du Pays / Meringues Citron / Melisse Bio

Promu Général " Glace Colonel "

Cognac Maison Lhéraud / Sorbet Coing / Soda Tonic Bio

Café ou Thé

Gourmands et Plein de Petites Douceurs

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
Notre carte évoluée en fonction de la saison, de nos approvisionnements et de nos envies