

LA TABLE

La Table de Flore pour manger frais et local

■ *Derrière une entrée discrète, la Table de Flore propose une cuisine entièrement faite maison.*

C'est un petit restaurant qui ne paye pas de mine vu de l'extérieur. Une fois la porte franchie, on découvre une salle intimiste donnant sur une terrasse agréablement végétalisée avec des herbes aromatiques qui servent en cuisine. La décoration nous replonge quelques décennies en arrière avec des meubles chinés et de vieux livres de cuisine au mur. Comme tout est préparé selon l'arrivage et la saison, la carte est restreinte avec trois plats différents, deux entrées et deux sorties mêlant fromage et dessert.

Des produits locaux

Entre plat de poisson, végétarien ou viande, j'ai opté pour une saucisse label rouge provenant de la charcuterie du Houssel,

accompagnée de légumes fraîchement cuisinés. Il faut savoir que les plats sont entièrement préparés à la commande, ce qui n'empêche pas de pouvoir déjeuner en 45 minutes. Pour terminer le repas, je me laisse tenter par une sortie baptisée "entre fromage, fruits et chocolat". L'assiette arrive joliment présentée avec une fine branche d'arbre où est disposé du fromage de chèvre avec une confiture de figues. Dans une verrine, des pommes cuites accompagnées d'un gâteau au chocolat. Pour 17€ (ou 12€ pour le plat seul), on ressort avec le plaisir d'avoir mangé des produits de qualité et originaires du département.

✓ **Pratique.** La Table de Flore, 58 rue Cauchoise, 02 35 89 01 20.