

## L'INSTANT T, conjugue art et authenticité.

Depuis 2014, Christophe Sense a redonné de l'éclat à ce restaurant lotois faisant de L'Instant T une des tables réputées où partager l'authenticité de sa cuisine autant que la convivialité du lieu.

**S'**ouvrant sur l'étonnante place du Mercadial, à Saint-Céré, dans le Lot, l'Instant T invite à la douceur. Cet établissement que dirige avec passion Christophe Sense, baigne dans la volupté et l'authenticité. Aux fourneaux, le Chef élabore ses mets subtils sous l'œil curieux des clients qui entrent. Cette cuisine semi-ouverte est un véritable appel à la gourmandise et, d'emblée, vous met l'eau à la bouche.



### 7 entrées, 5 plats et 5 desserts !

La carte est composée au gré des produits de saison. Christophe Sense revisite les produits du terroir autant qu'il conjugue des assiettes « terre et mer ». Ainsi, on se régale de son œuf cocotte au foie gras, de son magret de canard aux framboises sur tatin d'endives caramélisées au chèvre. On savoure son saint-pierre accompagné de spaghettis de légumes et sa sauce vierge, ou encore, son suprême de volaille farci aux gambas, rehaussé d'une cheminée de courgette aux poivrons, et sa sauce façon Nantua. Et que dire de cette étonnante recette du chef : un dos de cabillaud et son risotto à la chlorophylle de persil, cuit à la vapeur de foin.



En terrasse comme en salle, rayonne l'ambiance de cette pittoresque cité. Brigitte Sense, son épouse, a transformé l'ancien patio en une étonnante salle ceinturée de mur en pierres et baignée de puits de lumière pour recevoir 16 couverts supplémentaires. Car si Monsieur donne la note en cuisine, côté décoration, Madame joue superbement la partition. Et c'est sans aucune fausse note que l'on quitte cette savoureuse table du Lot, avec l'envie de revenir très vite à l'Instant T.

Si l'on vous dit qu'en plus Christophe Sense a été Chef de l'escadron de L'Escargot Montorgueil à Paris, qu'il a intégré les cuisines du Taillevent, et qu'il a exercé dans un Relais & Châteaux, avant de diriger deux établissements français en Allemagne, soit quelque 35 années au service de la cuisine française, vous comprendrez mieux le talent que ce passionné a déposé dans vos assiettes.

*Ouvert toute l'année.*

**Infos :** 3, place du Mercadial, 46400 SAINT-CÉRÉ ■  
Tél. : 05-65-10-66-82 ■