

## Restaurant « La Table de l'Hippodrome » au Bouscat, 8 Avenue de l'Hippodrome

### Itinéraire pour s'y rendre :

- > Depuis la rocade – sortie n° 7 – direction Le Bouscat - à droite Route du Médoc  
Prendre la première rue à droite (aux feux) direction Migron sur l'Avenue de l'Hippodrome  
(attention aux travaux du tram)  
Après environ 500 mètres et après avoir laissé les immeubles de logements (sur la gauche)  
prendre à gauche la route goudronnée entre les poteaux du portail - n° 8 – et aller  
se garer sur le parking au fond. Passer sous le portique d'entrée et aller vers l'entrée  
du restaurant à environ 70 mètres.
- > Depuis l'Avenue d'Eysines après avoir longé l'hippodrome, au rond-point, prendre à droite  
l'avenue de l'Hippodrome

Le propriétaire et chef **Philippe Gaudou** est Président régional d'Euros-Toques, membre du Collège Culinaire de France qui compte à sa tête 15 grands chefs et il fait partie du cercle restreint des « Chefs Escoffier »

Ces distinctions récompensent les chefs qui portent haut les valeurs de qualité et d'inventivité de la cuisine française et qui transmettent le savoir culinaire aux jeunes générations. Philippe Gaudou participe à des émissions de radio et anime des ateliers de cuisine. Il est également propriétaire et chef du restaurant « Le Fer à Cheval » à l'hippodrome de la Teste de Buch.

### Google Maps La Table de l'Hippodrome

