



*ETABLISSEMENT OUVERT A
L'ANNEE*

LES ELEMENTS

*Perle la **pluie**,
comme nos larmes, trésor
de la nature,
que le **vent** souffle, que
viene le printemps.*

*Nous entamons notre
cinquième année à vos
côtés et comme un **soleil**
au-dessus des nuages,
votre venue nous éclaire
et **cultive** nos choix.*

Merci

LE SNACKING LIBRE

DE LA TABLE 354

POUR LE DEJEUNER UNIQUEMENT DE 12H00 A 14H00

Assiette de foie gras de canard maison et confit de fruits mûrs	15 €
Gaspacho de courgette et verveine	9 €
Tartare de bœuf façon 354 race à viande Aubrac, frite et salade verte	21 €
Traditionnelle omelette à la Truffe noire du Périgord et salade verte	24 €
Bol de frite maison	6.50 €
Bol de salade verte	5.50 €
Rocamadour de la ferme Estip salade verte	5.50 €
Coulant au chocolat	8 €
Crème glacée artisanale sur bâton Maison Manouvrier	6.20 €



LES PLAISIRS

*Disponible le soir uniquement
ainsi que le dimanche midi d'octobre à mai*

Les Plaisirs Végétariens sont disponibles sur demande

LE POINT DE DEPART

Mise en bouche iodée

--- &----

LE TRESOR DE L'ÉTANG DE THAU

*L'huitre Tarbouriech 36 mois d'affinage, c'est une
création tartare*

Ou bien

MY TIMELESS 2024

Foie Gras de Canard Maison et fraîcheur d'été

--- &----

JUNIPERUS COMMUNIS

Caille chaponnée, garniture Badoise

Ou bien

LA SINGULARITE

*Caractère vif du Tournedos de bœuf race Aubrac
magnifié de tendresses*

--- &----

LE MOMENT LUDIQUÉ

Accord gustatif alliant fromage et création maison

Ou bien

LE RETOUR EN ENFANCE IMAGE ET SENS

Charlotte à la fraise Cléry, crème ribot noix de cajou

Ou bien

IL NE MANQUE PAS D'AIR

*Rapprochement subtil de l'agréable chocolat aux
bienfaits du miso*

A LA CARTE

Entrée : 18 €

Plat : 32 €

Fromage ou Dessert : 14€

AU MENU

Menu Les Plaisirs 52 €

4 actes : mise en bouche, entrée, plat & dessert

Menu Sensation 64 €

5 actes sélection créative du chef

MENU LES PLAISIRS DES GOURMANDS

18 €-- jusqu'à 14 ans

*1 sirop au choix, 1 pâte bolognaise maison et
1 fondant au chocolat ou 1 boule glace artisanale*

LES COMPLICES

Caille	Ferme de Vidalies – L'isle-de-Noé (32)
Foie-Gras	La Quercynoise – Gramat (46)
Poisson	Mericq – Brive (19)
Bœuf	Bousquet Viande – Luc la Primaube (12)
Escargot	Caracoles du Causse – Cuzance (46)
Fromage	GAEC Estip – Autoire (46)
Fromage	Etoile du Quercy – Loubressac (46)
Noix	GAEC Ferme de Raillette – Alvignac (46)
Olive	Moulin de l'Oulibo – Bize-Minervois (11)
Chocolat	Maison Valrhona – Romans-sur-Isère (26)
Fruits & Légumes	Quercy Primeur – Capdenac-Gare (12)
Truffes	Quercy Primeur – Capdenac-Gare (12)
Crèmerie	LVA Distribution – Rignac (46)
Pain	Au Saint-Honoré – Bretenoux (46)
Sel	Salins de Gruissan – Gruissan (11)
Café	Brûlerie Corrézienne Bogota (19)