



*ETABLISSEMENT OUVERT A  
L'ANNEE*

## **LES ELEMENTS**

*Perle la **pluie**,  
comme nos larmes, trésor  
de la nature,  
que le **vent** souffle, que  
viennne 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)