



## ELEMENTS

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

### Nos complices pour ce menu

Algues	Luximer – Saint-Quay-Portrieux (22)
Huitre	La maison Tarbouriech -- Marseillan (34)
Bœuf	Castel viande – Saint Céré (46)
Foie-Gras	La Quercynoise – Gramat (46)
Fromages	Etoile du Quercy – Loubressac (46)
Noix	GAEC Ferme de Raillette – Alvernac (46)
Olive	Moulin de l'Oulibo – Bize-Minervois (11)
Chocolat	Maison Valrhona – Romans-sur-Isère (26)
Fruits & Légumes	Quercy Primeur – Capdenac-Gare (12)
Crèmerie	LVA Distribution – Rignac (46)
Pain	Au Saint-Honoré – Bretenoux (46)
Sel	Salins de Gruissan – Gruissan (11)
Café	Brûlerie Corrèzienne Bogota (19)

**Il en existe pleins d'autres, n'hésitez pas à demander**

**DEJEUNER DU PASSANT  
DE 12H00 A 14H00**

29 € en formule 3 plats

26 € en formule 2 plats

ASPERGES BLANCHES LOTOISE, SAVEUR  
CITRONNEE

----

PORC FERMIER DANS L'ÉCHINE, LABEL ROUGE  
GARNITURE PRINTANIERE

----

CREMEUX A LA NOIX DU PERIGORD

**MENU LES PLAISIRS**

46 €

**LE TRESOR DE MEDITERRANEE**

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

Ou bien

**LA BOULE DE FEU**

*Confit de bœuf au foie gras et légumes fondant.*

--- &----

**LA DIVA**

*Tournedos de Bœuf race à viande Limousine,  
parure de fruits de saison*

--- &----

**LE MOMENT LUDIQUE**

*Accord gustatif alliant fromage et création  
maison*

Ou bien

**LA NOGA**

*Croustillant aux noix du Périgord caramélisées*

Ou bien

**IL NE MANQUE PAS D'AIR**

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

---

*Les options supplémentaires :*

*Fromage & Dessert : 11 €*

*Menu en 6 actes : 24 €*

*Accord Mets & Vin : 26 €*