



## ÉLEMENTS

*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 – Alviac (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)

## 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 fondant, flambage  
bourbon*

----

### LA BELLE ET LA BETE

*Cuissot de cerf rôti à la broche, 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 :*

*Fromage & Dessert + 9 €*

*Menu en 6 actes (2 entrées + le plat + le fromage  
+ 1 dessert) +12 €*

*Accord Mets & Vin + 26 €*