



*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**

MENU DU JOUR

ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT : 21^{.90} €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 25^{.90} €

Assiette de foie gras de canard maison 15 €
et confit de fruits mûrs

Gaspacho de courgette et verveine 9 €

Tartare de bœuf façon 354 21 €
race à viande Aubrac, frite et salade verte

Traditionnelle omelette à la Truffe 24 €
noire du Périgord et salade verte

Bol de frite maison 6.50 €

Bol de salade verte 5.50 €

Rocamadour de la ferme Estip 5.50 €
salade verte

Coulant au chocolat 8 €

Crème glacée artisanale sur bâton 6.20 €
Maison Manouvrier



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'ETANG 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

--- &----

LES RACINES MEDITERRANEENNES

Filet de loup de ligne, l'expression du cédrat

Ou bien

LA SINGULARITE

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

--- &----

LE MOMENT LUDIQUE

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

Algues	Luximer – Saint-Quay-Portrieux (22)
Huitre	La Maison Tarbouriech -- Marseillan (34)
Bœuf	Maison Bousquet – Rodez (12)
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)
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 Corrèzienne Bogota (19)