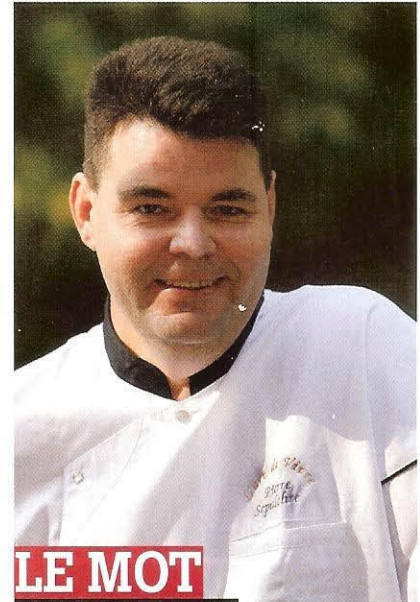


# L'Art de Vivre



**L'**enseigne résume à elle seule toute la philosophie du restaurant : Bienvenue à l'Art de Vivre, l'une des plus grandes tables de la ville rose. Pierre Sépulchre a choisi d'installer ses fourneaux dans cette belle demeure, à quinze minutes à peine du Capitole. Le jardin, arboré et fleuri, profite du charme du ruisseau voisin pour offrir une ambiance digne du théâtre anglais. C'est dans cet écrin de

calme et de verdure que le chef propose les spécialités qui ont fait son succès : Foie gras poêlé, dressé sur un bouillon aux lentilles vertes du Puy ; brochette de Saumon et foie gras au jus de truffe... Le maître des lieux, qui a connu trois restaurants triplement étoilés, avoue apprécier les défis, afin de « réussir l'osmose entre les produits, et sans jamais perdre les saveurs ». La carte des vins propose aux convives un choix au sein de 400 références, en privilégiant les appellations limitrophes de Toulouse. Le service haut de gamme se fait avec décontraction, afin de faire du repas un moment convivial et de détente. Pour les repas d'affaires ou les rendez-vous romantiques, l'Art de Vivre reste un lieu unique où l'on cède sans complexe à la tentation d'un moment de bonheur.



## LE MOT DU CHEF

« Le désir de vous inviter à un moment de détente et de plaisir... »

**PIERRE SEPULCHRE »**

L'Art de Vivre est une invitation à une cuisine créative et raffinée dans un cadre privilégié