

Une cuisine créative dans un cadre privilégié



L'Art de Vivre

Un endroit enchanteur et romanesque niché au milieu d'un jardin arboré de chênes, de marronniers et peupliers. Seul un ruisseau coulant en contrebas rompt le silence. Ce lieu paradisiaque est seulement à quelques minutes du centre-ville. Tout est calme et volupté ! Le maître des lieux, Pierre Sepulchre, formé auprès des plus grands chefs étoilés (Girardet, Boyer, Bruneau...), délecte le palais des gourmets avec une cuisine créative et gastronomique alliant les saveurs au *fil des saisons*. *Toujours à la recherche d'associations parfaites, ses trouvailles sont fines et originales* dotées d'une qualité exceptionnelle. Un petit avant-goût avec les Saint-Jacques rôties aux « trompettes de la Mort » et aux salsifis ; brochette de saumon et foie gras au jus de truffe. En dessert, le biscuit dacquois glacé aux ananas confits, est un pur délice. Tous ces mets innovants sont accompagnés d'une belle sélection de vins (400 références) qui privilégie les bons crus régionaux. Charme imprévu, moment de pur bonheur dans une ambiance ouatée et chaleureuse, « L'Art de Vivre » heureuse communion du bien-être et du plaisir des papilles.

L'Art de Vivre, 279 chemin Ramelet-Moundi, à Tournefeuille (près de la base verte de la Ramée). Tél. : 05 61 07 52 52 - www.lartdevivre.fr
Ouvert tous les midis (sauf le mercredi). Le soir, du jeudi au samedi. Le midi, menu à 23 euros (entrée, plat, dessert ou café).
Midi et soir, menus à 34, 43 et 54 euros. Repas de groupe. Parking.