LE CÉNACLE

RESTAURANT

DU CHAMP À L'ASSIETTE, EN CAVE COMME EN CUISINE.
LE PLAISIR EST PARTOUT.

BIENVENUE AU CÉNACLE

Clément Converd

MENU INTUITION

75 euros

DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR
DE 12H À 13H ET DE 19H30 A 21H
Servi pour l'ensemble de la table.

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE

Sous cloche

Dôme de Bucatini & sabayon hollandaise

Coquillages façon marinière & tombée d'épinards

Crème livèche

PLAT

Bordure Méditerranéenne

Rouget de méditerranée & soupe de poisson de roche

Oignons doux des Cévennes en textures

Quinoa rafraîchit au citron

DESSERT

Fleur de chocolat

Praliné noisette & namelaka dulcey

Sauce Kahlua

L'accord mets et vins (3 verres) - 35€

Nous vous proposerons également de vivre l'expérience de notre Chariot de Fromages - 20€

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande

MENU EXPRESSION

99 euros

hors boissons

DU MARDI SOIR AU SAMEDI SOIR
DE 19H30 A 21H.
PLATS À LA CARTE DISPONIBLES SUR DEMANDE.
Servi pour l'ensemble de la table.

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE

Marée Aveyronnaise

Langoustines fumées & en tartare

Crème de Galabart, pomme granny smith

POISSON

Réveil printanier

Morilles de pays farcies aux gambas

Asperges vertes de Lavernose

Gel ail des ours

VIANDE

Le veau oublié

Ris de veau croustillant

Panais en chips et purée

Jus de veau

DESSERT

Souvenir exotique

Mousse de riz au lait et biscuit moelleux

Insert mangue et passion,

Crème passion & riz soufflé

L'accord mets et vins (4 verres) - 45€

Nous vous proposerons également de vivre l'expérience de notre Chariot de Fromages - 20€

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande

MENU CÉNACLE

125 euros

hors boissons

DU MARDI SOIR AU SAMEDI SOIR
DE 19H30 A 21H.
PLATS À LA CARTE DISPONIBLES SUR DEMANDE.
Servi pour l'ensemble de la table.

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE

Marée Aveyronnaise

Langoustines fumées & en tartare

Crème de Galabart, pomme granny smith

Textures et températures

Homard en salade et groseilles

Jus des carapaces, granité groseille

Sous cloche

Dôme de Bucatini & sabayon hollandaise

Coquillages façon marinière & tombée d'épinards

Crème livèche

POISSON

Réveil printanier

Morilles de pays farcies aux gambas

Asperges vertes de Lavernose

Gel ail des ours

VIANDE

La Caille en herbe

Filet en croute d'herbes & raviole de cuisses confites

Gaufrette croustillante & crème acidulée

Jus de caille

DESSERT

Bulle de kiwi et citron Meyer

Citron en mousse & gel kiwi

Crumble d'amande et sorbet yaourt

L'accord mets et vins (6 verres) - 70€

Nous vous proposerons également de vivre l'expérience de notre Chariot de Fromages - 20€

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande