

# RESTAURANT LE CENACLE

## HIVER 2017

*"Le Cénacle est une réunion d'un petit nombre de personnes ayant les mêmes idées, les mêmes goûts, professant surtout les mêmes théories artistiques, littéraires, philosophiques et GASTRONOMIQUES"*

### Les entrées

Caviar Daurenki de chez Petrossian (15gr) 48€

Blanc d'œuf crémeux et jaune confit

Marmelade de mandarine et crème d'Isigny

Quelques blinis



Foie gras de canard extra 38€

Gelée de violette et baie de cassis

Anguille fumée

Une brioche tiède



Huîtres n°3 de chez Tarbouriech 36€

Pulpe de pomme granny smith et fenouil

Pain de seigle et beurre de cidre

Œuf extra frais cuit façon cocotte 34€

Purée de topinambour et tranche de potimarron  
Truffes de saison

## Les poissons et crustacés



Homard breton 59€

Rôti au beurre demi-sel  
Concassé de châtaigne lié au parmesan  
Potimarron, céleri doré et marrons glacés

Pavé de turbot sauvage 52€

Gnocchis de pomme de terre du pays de Sault  
Pleurotes et artichauts à la barigoule  
Une hollandaise



Noix de Saint-Jacques Normande 44€

Contisées aux truffes  
Perles du Japon cuisinées aux girolles  
Croustillant et crème de barde au crémant de Limoux

## Les viandes



Filet de bœuf Aubrac 46€

Foie gras et joue de bœuf braisée  
Churros de pomme de terre aux oignons et truffes  
Légumes racines et sauce Périgourdine

*Plat signature primé en 2005  
lors du Prix Culinaire  
International Pierre Taittinger*

Noix de ris de veau 44€

Rôtie aux noix, cardons et endives de pleine terre  
Pousses de pissenlit et jus court

Pigeon de Bresse rôti 42€

La cuisse en cage et le filet laqué  
Salsifis au gruë de cacao, croustillant au sésame et son jus court

## Végétarien

Risotto Carnaroli

44€

Aux artichauts, potiron et truffe noire

Lié au vieux parmesan et sauce au vin jaune

### Menu du marché 57€

Thomas Vonderscher et son équipe vous proposent une cuisine inventive avec le meilleur choix du marché en 3 services

### Menu de saison 85€

« Les fleurs du printemps sont les rêves de l'hiver racontés, le matin, à la table des anges. »

K. Gibran

#### **Oursins de Galice et tartare de Saint Jacques normandes**

Crème de topinambour, céleri doré et Granny Smith

Noix croquante

\*\*\*

#### **Saint Pierre de petits bateaux**

Carottes nouvelles braisées et croustillantes

Un jus au curcuma

\*\*\*

#### **Filet de canette des Dombes**

Orange sanguine, boule d'or et marmelade de kumquat

Un jus chaud

\*\*\*

#### **Le chariot de fromages**

Affinés par la fromagerie Bousquet de Carcassonne

\*\*\*

#### **Pomme verte et menthe**

Biscuits mentholés

Miel et Granny Smith

# Menu Cénacle 135€

Composé en 6 services pour l'ensemble de la table par notre chef exécutif  
Thomas Vonderscher et son équipe

**Boissons comprises (3 verres de vins, eaux minérales et café)**

## Sélection de fromages

Fromages affinés par la fromagerie Bousquet de Carcassonne 18€

## Les Desserts de notre Chef Pâtissier Yvan Poupard



La violette de Toulouse 16€  
Framboises fraîches, crèmeux vanille bourbon et sorbet maison

Chocolat Jivara et scotch 16€  
Tarte au chocolat, chantilly et crème glacée au whisky

Les fruits exotiques 16€  
Compoté et gelée de mangue, émulsion fève de tonka et sorbet coco



Assiette de fruits frais 10€  
Éventail de fruits accompagné d'un sorbet de saison