



Restaurant Le Cénacle

Menus des fêtes de fin d'année 2018

Les modalités de réservations :

Les réservations se font via :

- la réception de La Cour des Consuls Hôtel & Spa
- notre site internet <http://www.cite-hotels.com/hotels/la-cour-des-consuls-hotel/le-cenacle/>

Nous demandons un prépaiement pour les réservations des 24 et 31 au soir et du 25 à midi par chèque, espèce ou CB.

Les modalités d'annulation :

Si prépaiement il y a eu :

- nous vous remboursons l'intégralité si l'annulation intervient 1 semaine avant le jour J
- nous vous remboursons 50% de la somme si l'annulation a lieu moins d'une semaine avant le repas
- la totalité des arrhes sera conservée si la réservation est annulée le jour même

Nombre maximum de personnes par table : 10

Il est possible de réserver pour plus de 10 personnes. Cependant 2 tables seront préparées.

Menu enfant :

Vous trouverez sur la dernière page un menu enfant (jusqu'à 12 ans) valable pour tous les repas de fin d'année.

L'équipe du Cénacle vous souhaite de passer d'excellentes fêtes de fin d'année.



VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE



Réveillon de Noël

Lundi 24 Décembre 2018

Mise en bouche

Saumon fumé par nos soins
Crèmeux de fenouil et fleur de caviar

Entrée

Foie gras de canard caramélisé
Poché au vin rouge du Minervois
Légumes bio du Gers
Bouillon gingembre et citronnelle

Poisson

Noix de Saint-Jacques Bretonne rôties
Jambon Bellota
Risotto de châtaignes fraîches
Sauce des bardes

Viande

Poularde de la ferme de Laudrine
Contisée aux truffes Melanosporum
Onctuosité de haricots tarbais

Fromage

Gorgonzola affiné par notre fromager Sena
Coing confit

Dessert

Buche de Noël
Au chocolat grand cru et truffes de saison

Menu 175€

Champagne, vin, eau minérale et café compris



Déjeuner de Noël

Mardi 25 Décembre 2018

Entrée

Bar de ligne en carpaccio

Mariné au pamplemousse et poivre timut
Crémeux fenouil et fleur de caviar

Poisson

Tagliatelles maison aux coquillages et ail noir

Parmesan et émulsion au champagne

Viande

Tourte feuilletée de caille et foie gras

Un mesclun champêtre bio du Gers
Chutney de truffe

Dessert

Buchette de Noël

Aux châtaignes et à l'orange

Menu 85€

Champagne, vin, eau minérale et café compris



Dîner de la Saint Sylvestre

Lundi 31 Décembre 2018 à 20h

Apéritif

Assortiment de canapés

Mise en bouche

Tempura de langoustine
Caviar Oscietre de chez Petrossian
Une mayonnaise légère à l'aneth

Entrée

Saint-Jacques Bretonne rôties
Risotto de châtaigne et truffes blanches d'Alba

Poisson

Homard bleu
Cuisiné à la courge et ail noir
Tagliatelle maison
Bisque au vin jaune

Viande

Pigeon du Quercy en pithiviers au foie gras
Truffes melanosporum et coing aux épices

Fromage

Brie de Melun
Affiné par la fromagerie Sena et truffé par nos soins

Dessert

Meringue légère au citron meyer de chez Rudy
Pain d'épices et sorbet maison

Menu 250€

Champagne, vin, eau minérale et café compris



Menu des petits consuls

Jusqu'à 12 ans

Entrées

Saumon fumé par nos soins
Crèmeux de fenouil

Ou

Foie gras et marmelade de coings
Brioche tiède

Plats chauds

Filet de bœuf
Pomme purée maison au beurre frais

Ou

Cœur de cabillaud rôti
Risotto de céleri
Un beurre blanc

Desserts

Assortiment de sorbets

Ou

Crêpes au Nutella

Menu 30€

Boissons comprises