


La carte – Hiver 2018

"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

- Foie gras de canard extra et bœuf gascon 36€
Mini-légumes bio de la Vallée des Deux Sources
Un bouillon gingembre et citronnelle

- Risotto carnaroli à la truffe blanche d'Alba 39€
Lié au vieux parmesan et poivre noir malabar
Emulsion à l'eau de noix de Serres

-  Daurade Royale de méditerranée 29€
Marinée au pamplemousse et poivre timut
Crèmeux de fenouil et fleur de caviar

Les poissons et crustacés

- Homard Bleu de Bretagne 59€
Rôti à l'aneth et châtaignes
Tagliatelles maison à l'ail noir

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine rôties
Trompettes de la mort et jambon Ibérique Bellota
Un fumet des bardes infusé au laurier

45€

Les viandes

- | | |
|---|-----|
| Lièvre de chasse cuisiné à la royale
Escalope de foie gras poêlée
Gnocchis de pomme de terre aux herbes | 48€ |
| ● Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras
Mesclun champêtre de chez Rudy
Vinaigrette à la truffe Melanosporum
Un jus de pigeon | 46€ |
| Bœuf de Galice maturé 60 jours
Caviar Daurenki de chez Petrossian et oignons pickles
Onctuosité de pomme de terre bio | 44€ |

Fromages et desserts

- | | |
|--|------|
| Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes | 14€ |
| Mont-blanc à la clémentine Corse et poivre timut
Un sorbet maison | 16 € |
| ● Tiramisu aux haricots tarbais
Café et armagnac | 16€ |
| Citron, avocat et herbes aromatiques
Neige de yaourt | 16€ |



Les fruits frais de saison

Un sorbet maison

12€

Les menus

Au fil des saisons 85€

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

Pour commencer...

Foie gras de canard extra et bœuf gascon

Mini-légumes bio de la Vallée des Deux Sources

Un bouillon gingembre et citronnelle

Pour suivre...

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine rôties

Trompettes de la mort et jambon Ibérique Bellota

Un fumet des bardes infusé au laurier

Pour continuer...

Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras

Mesclun champêtre de chez Rudy

Vinaigrette à la truffe de saison et jus de pigeon

Chariot de fromages

Affinés par la fromagerie Sena aux Carmes

Pour terminer...

Mont-blanc à la clémentine Corse et poivre timut

Un sorbet maison

Menu servi pour l'ensemble de la table

L'accord mets et vins par notre sommelière Johanna: 35€

Retour du marché 57€

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

Entrée

Daurade Royale de méditerranée

Marinée au pamplemousse et poivre timut

Crèmeux de fenouil

Plat

Bœuf de Galice mûré 60 jours

Caviar Daurenki de chez Petrossian et oignons pickles

Onctuosité de pomme de terre bio

Dessert

Tiramisu aux haricots tarbais

Café et armagnac

L'accord mets et vins par notre sommelière Johanna: 25€

Le Cénacle 135€

Thomas Vonderscher vous propose le meilleur de sa cuisine en 6 services pour l'ensemble de la table

Boissons comprises (accord mets et vins, eaux minérales et boissons chaudes)