


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

-  Saumon sauvage de la mer baltique 29€
Fumé et mariné par nos soins
Crèmeux de vodka, citron vert et fleur de caviar

Les poissons et crustacés

- Bar de ligne de Bretagne 52€
Linguines maison aux coquillages
Un fumet de pamplemousse et aneth

- Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine rôties 45€
Butternut
Emulsion des bardes infusée au café

Les viandes

- Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras 46€
Mesclun champêtre de chez Rudy
Vinaigrette à la truffe Melanosporum
Un jus de pigeon

- Ris de veau caramélisé aux noisettes 44€
Onctuosité de haricots tarbais et champignons sauvages
Un jus de veau


Fromages et desserts

- Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes 14€

- Meringue légère au citron meyer 16 €
Pain d'épices et sorbet exotique

- Parfait au miel 16€
Litchi frais infusé au pin et crème glacée au thé jasmin

- Citron, avocat et herbes aromatiques 16€
Neige de yaourt

-  Les fruits frais de saison 12€
Un sorbet maison

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

Butternut

Emulsion des bardes infusée au café

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...

Meringue légère au citron meyer

Pain d'épices et sorbet exotique

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

Saumon sauvage de la mer baltique

Fumé et mariné par nos soins

Crèmeux de vodka, citron vert et fleur de caviar

Plat

Ris de veau caramélisé aux noisettes

Onctuosité de haricots tarbais et champignons sauvages

Un jus de veau

Dessert

Parfait au miel

Litchi frais infusé au pin et crème glacée au thé jasmin

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)