


# 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 noire des grottes de Lascaux 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  
Pommes grenailles et Jajik  
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€  
Purée de potimarron confit  
Emulsion des bardes infusée au café

## Les viandes

- |   |     |
|---|-----|
| Filet de bœuf Aubrac<br>Tartare et caviar Daurenki de chez Petrossian<br>Onctuosité de haricots Tarbais                                     | 49€ |
| ● Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras<br>Mesclun champêtre de chez Rudy<br>Vinaigrette à la truffe Melanosporum<br>Un jus de pigeon | 46€ |
| Ris de veau de lait caramélisé<br>Perles du japon cuisinées aux légumes racines<br>Jus émulsionné cardamome                                 | 44€ |

## Fromages et desserts

- |  |      |
|--|------|
| Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes   | 14€  |
| Meringue légère au citron meyer<br>Pain d'épices et sorbet exotique  | 16 € |
| ● Tarte fine feuilletée au chocolat grand cru et truffe noire<br>Crème brûlée chocolat et glace vanille truffée                    | 19€  |
| Citron, avocat et herbes aromatiques<br>Neige de yaourt  | 16€  |
|  Les fruits frais de saison<br>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

Purée de potimarron confit

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...**

Tarte fine feuilletée au chocolat grand cru et truffe noire

Crème brûlée chocolat et glace vanille truffée

### **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

Pommes grenailles et Jajik

Crèmeux de vodka, citron vert et fleur de caviar

\*\*\*

### **Plat**

Ris de veau de lait caramélisé

Perles du japon cuisinées aux légumes racines

Jus émulsionné cardamome

\*\*\*

### **Dessert**

Meringue légère au citron meyer

Pain d'épices et sorbet exotique

**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)**