


La carte – Printemps 2019

"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 au Noilly Prat et raisin

-  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


- Saint-Pierre de ligne rôti au beurre demi-sel 52€
Asperges vertes de Jérôme Galis
Hollandaise légère à l'ail et eau de noix

- Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine 45€
Purée de potimarron confit
Emulsion des bardes infusée au café

Les viandes

- Filet de bœuf Aubrac 49€
Tartare et caviar Daurenki de chez Petrossian
Onctuosité de haricots Tarbais
- 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 de lait de l'Aveyron 44€
Croustillant aux noisettes, cèleri
Marmelade de citron et livèche

Fromages et desserts

- Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes 14€
- Carottes de chez Rudy 16 €
Caillé de brebis, yuzu et glace cacahuète
- Tarte fine feuilletée au chocolat grand cru et truffe noire 19€
Crème brûlée chocolat et glace vanille truffée
- 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...

Saint-Pierre de ligne rôti au beurre demi-sel

Asperges vertes de Jérôme Galis

Hollandaise légère à l'ail et eau de noix

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 croustillant aux noisettes

Cèleri, marmelade de citron et livèche

Un jus

Dessert

Carottes de chez Rudy

Caillé de brebis, yuzu et glace cacahuète

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

Le Cénacle 110€

Le menu dégustation de Thomas Vonderscher en 6 services en fonction de la carte et du marché

Menu servi pour l'ensemble de la table

L'accord mets et vins par notre sommelière Johanna: 45€