


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

Morilles blondes de pays farcies 39€
Cuisinées au vin jaune et ail des ours
Emulsion au café

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

-  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€
Petits pois, champignons et celtuces rafraichis à la menthe
Sauce au Champagne

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
- Ris de veau de lait de l'Aveyron 44€
Croustillant aux noisettes, céleri
Marmelade de citron et livèche
Jus de veau

Fromages et desserts

- Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes 14€
- Carottes de chez Rudy 16 €
Caillé de brebis, yuzu et glace cacahuète
- Pomme Granny Smith et céleri 16€
Chocolat dulcèy de chez Valhrona et sorbet fromage blanc
- Chocolat d'origine Yucatan 16€
Purée de patates douces et sorbet maïs
Une sauce à l'orange et à la cannelle
-  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...

Granny Smith et céleri

Chocolat dulcey de chez Valrhona et sorbet fromage blanc

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

Jus de veau

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€