

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 à l'eau de noix de Serres
Asperge verte de Lavernose
Emulsion vin jaune



Homard bleu Breton 39€
Lié d'une mayonnaise légère à la tagète
Œufs de homard et fraises gariguettes

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

Les poissons et crustacés

Skrei caramélisé au beurre demi-sel 42€
Chou rave comme un risotto au jambon Bellota
Emulsion au lard

- Rouget barbet de petits bateaux 45€
Compotée de fenouil
Soupe de poissons de roche au safran

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
Jus de pigeon

Plat signature
Le meilleur de la région à
(re)découvrir toute l'année

Fromages et desserts

Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes 15 €

Carottes de chez Rudy 16 €
Caillé de brebis, yuzu et glace cacahuète

- Pomme Granny Smith et céleri 16€
Chocolat dulcè 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...

Morilles blondes de pays farcies

Cuisinées à l'eau de noix de Serres

Asperge verte de Lavernose

Emulsion vin jaune

Pour suivre...

Rouget barbet de petits bateaux

Compotée de fenouil

Soupe de poissons de roche au safran

Pour continuer...

Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras

Mesclun champêtre de la vallée des deux sources

Vinaigrette à la truffe 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

Foie gras de canard extra et bœuf gascon

Mini-légumes bio de la Vallée des Deux Sources

Un bouillon gingembre et citronnelle

Plat

Skrei caramélisé au beurre demi-sel

Chou rave comme un risotto au jambon Bellota

Emulsion au lard

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€