

# LE CÉNACLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE \*

Du 9 au 29 Juin 2021. Du Lundi au Vendredi midi.

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble des convives.

## LE DÉJEUNER – 39€

*Avec eaux minérales et cafés. Vin du jour en apéritif – 6€*

### ENTRÉES

**Anchois de Méditerranée marinés**

Aubergine confite

Glace moutarde et sirop d'érable

OU

**Burrata des Corbières**

Crèmeux de courgette au basilic

Caramel de Noilly Prat

### PLATS

**Joue de porc de l'Aveyron confite**

Purée de fèves à l'ail confit

Champignon brun laqué au vin de voile

OU

**Encornet rouge de Méditerranée**

Pomme de terre de chez Rudi

Fumet crèmeux à l'estragon

### FROMAGES & DESSERTS

**Fromages affinés par la Maison Sena (supplément 5€)**

OU

**Riz au lait onctueux aux fruits exotiques**

Sorbet banane passion

OU

**Tube croustillant au chocolat « Équatorial »**

Ganache montée fève de tonka

Glace vanille

**L'accord mets et vins (deux verres) par Bastien**

**10€**

# LE SIGNATURE – 80€

*Hors boissons.*

*Les plats emblématiques du Cénacle au fil des années*

## AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

## ENTRÉE

**Huître « Spéciale Tarbouriech » n°0**

Pochée dans sa coquille

Tartare de saumon fumé maison

Crème iodée

## POISSON

**Saint-Pierre de Méditerranée contisé au citron confit**

Rôti au beurre d'algues

Onctuosité de rattes et pommes soufflées

## VIANDE

**Pithiviers de Pigeon du Quercy au foie gras du Gers**

Mesclun champêtre de chez Rudi

Vinaigrette au pesto

## DESSERT

**La fraise de Haute-Garonne et verveine**

Sablé à la fleur de sel de Gruissan

Crèmeux chocolat blanc

**L'accord mets et vins (quatre verres) par Bastien**

**45€**