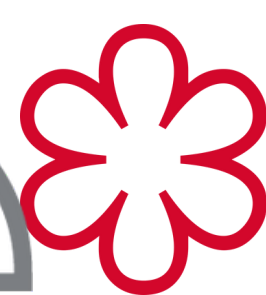


Le CÉNACLE

RESTAURANT



DU CHAMP À L'ASSIETTE, EN CAVE COMME
EN CUISINE.
LE PLAISIR EST PARTOUT.

BIENVENUE AU CÉNACLE

Clement Convard

MENU INSTANT

39 euros

hors boissons

DU MARDI AU VENDREDI MIDI.

DE 12H À 13H.

Servi pour l'ensemble de la table.

ENTRÉES

Bœuf de l'Aubrac fumé à cru

Jaune d'œuf confit et croustillant

Marinade verveine

OU

Crevettes blanches de Rosas

Riz vinaigré moelleux & soufflé

Mousse estragon, copeaux de bonite séchée

PLATS

Gigot d'agneau de l'Aveyron

Comme un pain naan, jus court d'agneau

Condiment basilic & abricot

OU

Thon Patudo mi-cuit

Ventrèche et cœur de filet

Pomme de terre de Rudy & sauce vierge

DESSERTS

Fromages affinés par la Maison Sena

(supplément 5€)

OU

Cerises du Roussillon

Comme un macaron aux parfums d'orange et gingembre

Sauce cerise au vinaigre de Sakura

OU

Brioche perdue

Fleur d'oranger et vanille de Madagascar

Glace pain grillé & pop-corn

L'accord mets et vins (2 verres) - 15€

Prix service compris

Liste des allergènes à disposition sur demande

MENU INTUITION

65 euros

DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR
DE 12H À 13H ET DE 19H30 A 21H
Servi pour l'ensemble de la table.

AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du chef

ENTRÉE

Sous cloche

Dôme de Bucatini sur un sabayon persil
Escargots de Bourgogne
Crème de Vieux Rodez

PLAT

Rouget de Méditerranée

Pain soufflé & oignons doux des Cévennes
Rouille & soupe de poissons de roche

DESSERT

Bulle de rhubarbe

Aloe vera confite à la fleur de sureau
Croustillant d'avoine & rhubarbe en texture

L'accord mets et vins (3 verres) - 30€