


La carte – Eté 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

-  **Homard bleu Breton** 39€
Mayonnaise légère à la tagète
Caviar Daurenki Petrossian et fraises de chez Rudy

- Huîtres spéciales Tarbouriech** 38€
Pochées dans leur coquille
Onctuosité de saumon fumé maison
Croustillant de seigle

- **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

- **Thon rouge de Méditerranée** 45€
Tomates anciennes du potager de Paul
Sauce choron à la verveine

- Lotte de Méditerranée rôtie au beurre demi-sel** 42€
Linguines maison à l'encre de seiche et moules
Fumet onctueux au safran

Les viandes

Ris de veau de lait du Ségala caramélisés 46€
Figue noire confite
Onctuosité de pomme de terre aux éclats de noisette

- Pithiviers de pigeon de Thil et foie gras
Mesclun champêtre de chez Rudy
Vinaigrette truffée
Jus de pigeon

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

49€

Fromages et desserts

Fromages affinés par la fromagerie Sena aux Carmes 15€

Pomme confite, noix caramélisées et crème fraîche 16€
Sorbet au lait fermenté et citron vert

Mûres sauvages 16€
Confites dans une vieille brune des Flandres
Mozzarella et crémeux au riz torréfié

Cromesquis de riz au lait à la vanille de Madagascar 16€
Raisins et glace cognac Hennessy

 Les fruits frais de saison 16€
Un sorbet maison

Les menus

Au fil des saisons 85€

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

Pour commencer...

Huître spéciale Tarbouriech pochée dans sa coquille

Onctuosité de saumon fumé maison

Croustillant de seigle

Pour suivre...

Thon rouge de Méditerranée

Tomates anciennes du potager de Paul

Sauce choron à la verveine

Pour continuer...

Pithiviers de pigeon de Thil et foie gras

Mesclun champêtre à la vinaigrette truffée

Jus de pigeon

Chariot de fromages

Affinés par la fromagerie Sena aux Carmes

Pour terminer...

Mûres sauvages

Confites dans une vieille brune des Flandres

Mozzarella et crémeux au riz torréfié

Menu servi pour l'ensemble de la table

L'accord mets et vins par notre sommelière Johanna

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

Lotte de Méditerranée rôtie au beurre demi-sel
Linguines maison à l'encre de seiche et moules
Fumet onctueux au safran

Dessert

Pomme confite, noix caramélisées et crème fraîche
Sorbet au lait fermenté et citron vert

L'accord mets et vins par notre sommelière Johanna

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