

Le CĒNACLE
RESTAURANT

L'ART DE LA SIMPLICITÉ,
LE PLAISIR DE LA GOURMANDISE.

Hippolyte Peters Desteract

— MENU TUMULTE TOULOUSAIN —

Servi uniquement le midi

"La cuisine est l'art de transformer les ingrédients simples en mets délicieux."

JOËL ROBUCHON

42 euros

Eau filtrée Castalie et café* inclus
(*issu d'une sélection responsable)

L'AUBERGINE EN CAVIAR

Condimentée de maquereau à la flamme, sauce cardamome

OU

LA SUCRINE BRAISÉE

Velouté de laitue rafraîchi à l'estragon

LE THON BLANC AU BARBECUE

Tomates de collection fumées condiment concombre

OU

LE MAIGRE DE LIGNE

Rôti carotte au soja fumé réduit

OU

LE FILET DE BŒUF

Pommes pont neuf et sauce marchand de vin

LE CHOCOLAT

Comme un after eight

OU

LA PÊCHE BLANCHE, PARFUMÉE DE THYM

Sorbet au thym

— MENU CONSUL —

"C'est une histoire d'amour la cuisine, il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font."

ALAIN DUCASSE

Servi en 4 temps

99 euros

ARTICHAUTS

Comme un agnolotti

TRUITE

Du Bocuse d'Or France 2023

VOLAILLE

Contisée à la verveine

FRUITS EXOTIQUES

Dans l'esprit d'un riz au lait

— MENU AMBASSADEUR —

"Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée."

PAUL BOCUSE

Servi en 7 temps

139 euros

ARTICHAUTS

Comme un agnolotti

TRUITE

Du Bocuse d'Or France 2023

BROCOLI

Émulsion thé noir

HOMARD

Au beurre de groseille

VOLAILLE

Contisée à la verveine

KIWI

Des Vergers de l'Adour

CHOCOLATINE

Chocolat framboise