



— 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 5 temps

99 euros

IMPROVISATION

TRUITE - PLAT SIGNATURE DU CHEF

Du Bocuse d'Or France 2023

POMME DE TERRE

Comme une bourride

FILET DE BOEUF

Maturé au café

Ail noir

IRISH COFFEE

Café Lamjung du Népal

*L'accord mets et vins - 39€
(4 verres de 8cl)*

 Sans Gluten  Végétarien  Healthy

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande

LE CŌNACLE
RESTAURANT

— NOS FROMAGES —

La sélection de fromage de "Chez Xavier", Meilleur Ouvrier De France
-19€-

— NOS ACCORDS METS & VINS —

Menu Tumulte Toulousain

L'accord mets et vins - 19€ (2 verres de 8cl)

Menu Prodige

L'accord mets et vins - 29€ (3 verres de 8cl)

Menu Consul

L'accord mets et vins - 39€ (4 verres de 8cl)

Menu Ambassadeur

L'accord mets et boissons - 69€ (7 verres de 8cl)

— POUR LES PETITS — CONSULS

Menu Enfant

39€

Entrée

Plat

Dessert



— MENU CONSUL —

*"You have to fall in love with the products and
the people who make them."*

ALAIN DUCASSE

Served in 5 steps
99 euros

IMPROVISATION

TROUT - CHEF'S SIGNATURE DISH

From Bocuse d'Or France 2023

POTATO

Fish soup

BEEF FILET

Matured in coffee

Black garlic

IRISH COFFEE

Back coffee Lamjung from Nepal

Wine and food pairing - 39€
(4 glasses 8cl)

 Gluten free  Vegetarian  Healthy

Service price including
List of allergens available on request

— OUR CHEESES —

The Cheese Selection from "Chez Xavier", Meilleur Ouvrier de France-
19€-

— OUR FOOD & WINE PAIRINGS —

Menu Tumulte Toulousain

Wine and food pairing - 19€ (2 glasses 8cl)

Menu Prodige

Wine and food pairing - 29€ (3 glasses 8cl)

Menu Consul

Wine and food pairing - 39€ (4 glasses 8cl)

Menu Ambassadeur

Food and beverage pairing - 69€ (7 glasses 8cl)

— FOR THE LITTLE — CONSULS

Children's menu
39€

*Starter
Main course
Dessert*