



# — MENU PRODIGE —

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

JOËL ROBUCHON

Servi en 3 temps

**79 euros**

## FOIE GRAS

Comme un Lucullus végétal  
(Caviar supplément + 15 euros)

  **SAINT-JACQUES**

À la diable

  **LES DERNIÈRES CLÉMENTINES**

En nougat glacé

Chocolat lacté

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

 Sans Gluten  Végétarien  Healthy

Prix service compris  
Liste des allergènes à disposition sur demande

LE CŒNACLE  
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 PRODIGE —

*"Cooking is the art of transforming simple ingredients into delicious dishes."*

JOËL ROBUCHON

Served in 3 steps

**79 euros**

## FOIE GRAS

Vegetal Lucullus

**(Caviar supplement + 15 euros)**

## SCALLOPS

À la diable

## THE LAST CLEMENTINES

In iced nougat

Milky chocolate

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

 Gluten free  Vegetarian  Healthy

Service price including  
List of allergens available on request

LE CŌNACLE  
RESTAURANT

# — 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*