



Le CÉNACLE

RESTAURANT

UNE CUISINE AUTHENTIQUE,
DANS UN CADRE HISTORIQUE.

Maxime Caral



NOS MENUS & ACCORDS METS & VINS

Menu du marché 39 € - 3 temps - Servi le midi uniquement

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

Menu Prodige 69€ - 4 temps - Servi midi et soir

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

Menu Consul 89€ - 5 temps - Servi midi et soir

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

Menu Ambassadeur 119€ - 8 temps - Servi le soir uniquement

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

POUR LES PETITS CONSULS

Menu Enfant

29€

Entrée

Plat

Dessert

NOS FROMAGES

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



MENU DU MARCHÉ

Servi en 3 temps

39€

Servi le midi uniquement

SELON INSPIRATION DU CHEF

ENTRÉE DU JOUR

PLAT DU JOUR

DESSERT DU JOUR

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

🌿 Nos menus sont disponibles en version végétarienne sur demande.



Sans Gluten



Végétarien



Healthy

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande

Le CÉNACLE
RESTAURANT



MENU PRODIGE

Servi en 4 temps

69€

Servi midi et soir

IMPROVISATION

RAVIOLE

Artichaut, Foie gras, Violette

TURBOT

Courgette, Oeuf de Truite,
Agastache

FIGUES

Balsamique, Mascarpone,
Miel

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

 Nos menus sont disponibles en version végétarienne sur demande.



Sans Gluten



Végétarien



Healthy

Prix service compris

Liste des allergènes à disposition sur demande

le CÉNACLE
RESTAURANT



MENU CONSUL

Servi en 5 temps

89€

Servi midi et soir

IMPROVISATION

  **ROUGET** - *Plat signature*
Escabèche,
Tuile de Risotto

  **THON ROUGE**
Concombre fumé,
verveine

  **PIGEON**
Figs, Pomme Pont
Neuf



PASSION

Dattes, Cannelle

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

 Nos menus sont disponibles en version végétarienne sur demande.



Sans Gluten



Végétarien



Healthy

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande



MENU AMBASSADEUR

Servi en 8 temps

119€

Servi uniquement le soir

IMPROVISATION

DAURADE

Pomme Granny Smith et céleri

(Supplément Caviar + 15 euros)

ROUGET - Plat signature

Escabèche, Tuile de Risotto

RAVIOLE

Artichaut, Foie Gras, Violette

TURBOT

Courgette, Oeuf de Truite,
Agastache

RIS DE VEAU - Plat signature

Tatin Oignons, Pomme de terre,
Estragon

JASMIN

Litchi, Tapioca, Pomelo

CACAO

Poivre de Sichuan

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

 **Nos menus sont disponibles en version végétarienne sur demande.**



Sans Gluten



Végétarien



Healthy

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande



Le CÉNACLE
RESTAURANT

AUTHENTIC CUISINE,
IN A HISTORIC SETTING.

Maxime Caral



OUR MENUS, FOOD & WINE PAIRINGS

Menu du marché €39 - 3 steps - Only served at lunchtime

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

Menu Prodiges €69 - 4 steps - Served at lunchtime and dinner time

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

Menu Consul €89 - 5 steps - Served at lunchtime and dinner time

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

Menu Ambassadeur €119 - 8 steps - Only served at dinner time

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

FOR THE LITTLE CONSULS

Children's menu

€29

Starter

Main course

Dessert

OUR CHEESES

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



MENU DU MARCHÉ

Served in 3 steps

€39

Only served at lunchtime

ACCORDING TO THE CHEF'S INSPIRATION

STARTER OF THE DAY

MAIN COURSE OF THE DAY

DESSERT OF THE DAY

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

 Our menus are available in a vegetarian version upon request.



Gluten free



Vegetarian



Healthy

Service price including
List of allergens available on request



MENU PRODIGE

Served in 4 steps

€69

Served at lunchtime and dinner time

IMPROVISATION

RAVIOLE

Artichoke, foie gras & violets

TURBOT

Zucchini, Trout eggs

FIGS

Balsamic, Mascarpone,
Honey

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

 Our menus are available in a vegetarian version upon request.

 Gluten free  Vegetarian  Healthy

Service price including
List of allergens available on request



MENU CONSUL

Served in 5 steps

€89

Served at lunchtime and dinner time

IMPROVISATION



ROUGET

Escabeche,
Risotto tuile



BLUEFIN TUNA

Smoked cucumber,
verbena



PIGEON

Figs, Pont Neuf
Potatoes



PASSION

Dates, Cinnamon

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



Our menus are available in a vegetarian version upon request.



Gluten free



Vegetarian



Healthy

Service price including
List of allergens available on request



MENU AMBASSADEUR

Served in 8 steps

€119

Only served at dinner time

IMPROVISATION

SEA BREAM

Granny smith apple & celery

(Caviar supplement + €15)

ROUGET - *Dish signature*

Escabeche, Risotto tuile

RAVIOLE

Artichoke, Foie Gras & Violets

TURBOT

Zucchini, trout eggs,

Agastache

SWEETBREADS - *Dish signature*

Tatin onions, potatoes,

Tarragon

JASMIN

Lychee, Tapioca, Grapefruit

COCOA

Sichuan pepper

Food and wine pairing - €69

(7 glasses 8cl)

 Our menus are available in a vegetarian version upon request.

 Gluten free  Vegetarian  Healthy

Service price including
List of allergens available on request

le CENACLE
RESTAURANT



OUR CHEESES

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

OUR MENUS, FOOD & WINE PAIRINGS

Menu Tumulte Toulousain €39 - 3 steps - Only served at lunchtime
Wine and food pairing - 19€ (2 glasses 8cl)

Menu Prodige €69 - 4 steps - Only served at dinner time
Wine and food pairing - 29€ (3 glasses 8cl)

Menu Consul €89 - 5 steps - served at lunchtime and dinner time
Wine and food pairing - 39€ (4 glasses 8cl)

Menu Ambassadeur €119 - 8 steps - Only served at dinner time
Food and beverage pairing - 69€ (7 glasses 8cl)

FOR THE LITTLE CONSULS

Children's menu
€29

Starter
Main course
Dessert