



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

A Poire, Chataîgne, Foie gras,
Bouillon Rooibos

TURBOT

Courgette, Oeuf de Truite,
Agastache

COING

Déclinaison, Citron,
Verveine

**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

🍷 🌿 **SAINT-JACQUES**
Risotto de pommes de
terre, Poireaux fumés

🍷 🌿 **PIGEON**
Autour de la Courge
Butternut

🌿 🍷 **PASSION**
Dattes, Cannelle

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

🌿 Nos menus sont disponibles en version végétarienne sur demande.



Végétarien



Healthy

Prix service compris
Liste des allergènes à disposition sur demande

le CÉNACLE
RESTAURANT



MENU AMBASSADEUR

Servi en 8 temps

119€

Servi uniquement le soir

IMPROVISATION

DAURADE

Pomme Granny Smith et céleri

(Supplément Caviar + 20 euros)

ROUGET - Plat signature

Escabèche, Tuile de Risotto

RAVIOLE

Poire, Chataîgne, Foie gras,
Bouillon Rooibos

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 Prodige €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

Pear, Chestnut, Foie Gras,
Rooibos Broth

TURBOT

Zucchini, Trout eggs

QUINCE

Declination, Lemon,
Verbena

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



SCALLOP

Potatoes risotto,
smoked leeks



PIGEON

Around butternut squash



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 + €20)

ROUGET - *Dish signature*

Escabeche, Risotto tuile

RAVIOLE

Pear, Chestnut, Foie gras,
Rooibos Broth

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



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