



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

Poire, Chataîgne, Foie gras,
Bouillon Rooibos

SAINT-PIERRE

"Dans l'esprit d'une blanquette"
touche de caviar

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

  **CLEMENTINE**
Grand Marnier, Timut

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

SAINT-PIERRE

"Dans l'esprit d'une blanquette"

touche de caviar

RIS DE VEAU - Plat signature

Tatin Oignons, Pomme de terre,

Estragon

BERGAMOTE

Earl Grey

NOISETTE

Citron Vert, Yaourt

**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

JOHN DORY

"In the spirit of a blanquette"
a touch of caviar

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

 CLEMENTINE

Grand Marnier, Timut

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

JOHN DORY

"In the spirit of a blanquette"

a touch of caviar

SWEETBREADS - *Dish signature*

Tatin onions, potatoes,

Tarragon

BERGAMOTE

Earl Grey

HAZELNUT

Yogurt, Lime

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



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