

Notre Carte



Menu Complet 33.50€

Formule Entrée /Plat: 27.00 € Ou Plat / Dessert :23.50 €

Les entrées

Le foie cuit au torchon par nos soins, coulis de yuzu (supplément 6.50€)

Ou

Le velouté de saison, champignons sautés et mousse au foie gras

Ou

Le gravlax de truite mariné à la betterave, mousse citronnée

Les plats

Le magret de canard des Landes grillé aux cinq baies et son jus

Ou

Le pavé de cabillaud à la plancha, sauce grenobloise

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Les desserts

(à choisir de préférence en début de repas dans notre carte des desserts)

Nos Sélections de Foie Gras

Le foie cuit au torchon par nos soins, coulis de yuzu 19.00€

Le foie frais poché en bouillon de gingembre, citronnelle, fleur de sel 22.00€

Les ravioles de champignons au foie gras, herbes fraîches, coulis de morilles 15.50€

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil-réception



Nos Entrées

Le gravlax de truite mariné à la betterave, mousse citronnée **15.00€**

Le velouté de saison, champignons sautés et mousse au foie gras **10.00€**

Le carpaccio de noix de Saint Jacques aux fruits de la passion et l'huile de sésame,
Zeste de citron vert **18.50€**

Le toast de campagne , pied de cochon aux effluves de truffes et
son œuf mollet à la fleur de sel **13.50€**

Nos Salades

La salade terroir du Renaissance, foie torchon et magret séché
La petite: 14.50€ ou La grande: 18.50€

Nos viandes

Le magret de canard des Landes grillé aux cinq baies et son jus **17.50€**

Le ris de veau pané aux herbes fraîches, jus de Porto **21.50€**

La pièce de bœuf grillée , pickels d'oignons rouges (**environ 250 gr**) **22.00€**

Nos poissons

Les noix de Saint Jacques snackées, sauce hollandaise au pamplemousse **24.50€**

Le pavé de cabillaud à la plancha, sauce grenobloise **17.50€**

Le bar snacké, coques persillées écrémées **19.50€**

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil-réception



Le fromage 9.50€

L'assiette du fromager affineur du marché

Nos desserts 8.80€

(à choisir de préférence en début de repas)

Les profiteroles maison, sauce chocolat & chantilly aux graines de Vanille

(30 minutes de cuisson)

Le chou maison, mousse exotique, ananas sauté au rhum et cassonade

La gaufre aux pommes caramélisées et son crémeux au caramel beurre-salé

Le dôme à l'orange, dacquoise maison, éclats de meringue

La crème brûlée parfumée à la fève Tonka, glace assortie

Le café Gourmand 7.70€

Le menu « Etape » 19.50€

Entrée - Plat - Dessert

(uniquement le soir, renseignez-vous auprès du service)

Les menus Enfant

Entrée, plat, dessert et un sirop au choix **10.50€** Plat, dessert et un sirop au choix **8.50€**

Le Chef Christophe BELMONTE et son équipe, vous souhaitent un bon appétit.

