

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, fleur de sel et salpicons de kiwi (**supplément 6.50€**)

Ou

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

Ou

Tartare de truite de « Campet-et-Lamolère » citron vert, sel viking

Les plats

Le magret de canard de la ferme en éventail , sauce aux raisins

Ou

Le pavé de cabillaud contisé au jambon et beurre blanc

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, fleur de sel et salpicons de kiwi **18.50€**

Le foie poêlé au vin chaud et épices **21.50€**

Le duo de foie, chaud et froid **24.50€**

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



Nos Entrées

Le tartare de truite de « Campet-et-Lamolère» citron vert, sel viking **15.00€**

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

L'œuf en deux cuissons, coulis de morilles **11.00€**

Les escargots en duo de pleurotes persillés et crévés **14.00 €**

L'effilochée de cabillaud, épinard et butternut à la noix de cajou, vinaigrette d'automne **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 de la ferme, en éventail, sauce aux raisins **17.50€**

Le ris de veau braisé, champignons sautés au Noilly Prat **21.50€**

La côte de bœuf grillée, simplement fleur de sel **(vendue au poids)**

Le pavé de biche, sauce grand veneur **19.00€**

Nos poissons

La sole portion, cuite au four, sauce au cidre et pignons de pin (20 min. de cuisson) **19.00€**

Les noix de Saint Jacques snakées, espuma de topinambour vanillée **19.00€**

La parillada de poissons , sauce xipister **21.00€**

Le pavé de cabillaud contisé au jambon et beurre blanc **16.50€**

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)

Le café Gourmand 7.70€

Les profiteroles maison, sauce chocolat & chantilly **Ou** façon Belle-Hélène

(30 minutes de cuisson)

La poire pochée au vin épicé en croûte feuilletée

L'île flottante du Renaissance, zestes de citron, crème anglaise à la sève de pin , caramel beurre salé

La cassolette de raisins flambés au floc de Gascogne, crème fouettée et son crumble

Mousse de riz au lait au salpicon de mangue et fruits de la passion en coque de chocolat

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.