

Notre Carte



Nos Sélections de Foie Gras

Le foie cuit au torchon par nos soins, zeste de combawa **19.00€**

Le duo de foie, cuit au torchon et pressé au jambon **24.00€**

Pressé de foie gras des Landes au jambon, trilogie de poivrons confits **20.00€**

Menu Complet 33.50€

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

Les entrées

Le foie cuit au torchon par nos soins, zeste de combawa (supplément 6.50€)

Ou

Le gaspacho de maïs au pop-corn et magret séché maison

Ou

Le gravlax de truite mariné à la betterave, mousse citronnée

Les plats

L'éventail de magret de canard des Landes, sauce au miel et aux épices

Ou

Le pavé de sandre snacké à l'unilatéral, sauce meunière à l'orange

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Les desserts

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

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



Nos Entrées

Le gaspacho de maïs au pop-corn et magret séché maison **12.50€**

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

Le carpaccio de noix de Saint Jacques à la vanille et herbes fraîches **18.50€**

L'œuf mollet aux asperges rôties à la sauge, tuile de parmesan **12.00€**

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, sauce au miel et aux épices **17.50€**

Le ris de veau sauté aux coques persillées **22.00€**

Le carré d'agneau rôti, jus de garrigue **20.00€**

(20 minutes de cuisson)

Nos poissons

Les noix de Saint Jacques snackées, sauce piquillos et chorizo **24.50€**

Le pavé de saumon bömlo en croûte d'herbes **21.00€**

Le pavé de sandre snacké à l'unilatéral, sauce meunière à l'orange **16.00€**

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)

La tarte aux fruits, crème mascarpone vanillée

L'assiette de sorbets, glacier des Alpes

Crème brûlée à la fraise, glace violette et sa brunoise à la menthe

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.

