

Entrées

Truite en tartare, salpicon de légumes croquants,
guacamole épicé, chips de pain **14.50€**

Foie de la ferme Jean Sarthe, cuit au torchon par nos soins, fleur de sel et chutney de melon **18.00€**

Concombre en gaspacho, effluves de menthe, Minestrone de légumes, glace au yaourt **12.50€**

Salades

Salade du Renaissance « gésiers aux tomates confites, jambon de magret séché »

La petite: 15.00€ ou La grande: 20.00€

Méli-mélo de gambas en duo végétal, agrumes sauce fromage blanc et ciboulette

La petite: 15.00€ ou La grande: 20.00€

Salade italienne à la coppa, mozzarella Buratina,
duo de tomates, copeaux de parmesan et câpres a queues

La petite: 13.00€ ou La grande: 18.00€

Poissons

Filet de truite à l'unilatérale, coulis de crevettes comme une bisque **18.50€**

Gambas sautées à la persillade et flambées au pastis **21.00€**

Viandes

Magret de la Ferme Jean Sarthe en éventail, aigre douce de fruits rouges confits **19.50€**

Bœuf à la plancha, échalotes confites au vin épicé **23.50€**

Desserts 9.50€ (à choisir de préférence en début de repas)

Fromage de Brebis AOP, confiture de cerises

Profiteroles maison, sauce chocolat ou exotique (30 minutes de cuisson)

Tarte sablée, crème mascarpone vanillée et framboises, zestes de combawa

Assiette de sorbets assortis, éclats de meringue, et fruits rouges

Café gourmand **7.70€**

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