

*Notre Carte*



*Nos Sélections de Foie Gras*

Le foie cuit au torchon par nos soins, fleur de sel et zestes de combawa **19.00€**

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, fleur de sel et zestes de combawa (supplément 6.50€)

Ou

Pressé de foie gras des Landes au jambon, trilogie de poivrons confits (supplément 6.50€)

Ou

Le ceviche de truite aux agrumes et pickels d'oignons

Ou

Le gaspacho de melon au jurançon moelleux, sorbet basilic

*Les plats*

Les côtes de canard grillées, marinées thym-romarin

Ou

Le pavé de thon snacké, lait de coco citron vert, curry et menthe

*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

Prix Nets

\* Excepté les bases pour fonds de sauce



*Nos Entrées*

Le ceviche de truite aux agrumes et pickels d'oignons **15.00€**

Le gaspacho de melon au jurançon moelleux, sorbet basilic **13.50€**

Le carpaccio de tomates d'Antan, mozzarella burrata, herbes fraîches **16.00€**

*Nos Salades*

La salade terroir du Renaissance, foie torchon et gésiers à la tomate confite

*La petite: 15.00€ ou La grande: 19.00€*

La salade de gambas aux sésames et agrumes, cœur de sucrine

*La petite: 14.50€ ou La grande: 18.50€*

La salade César maison et sa sauce blanche

*La petite: 12.50€ ou La grande: 14.50€*

*Nos viandes*

L'entrecôte à la plancha, pickles d'oignons rouges **23.00€**

La côte de bœuf grillée, fleur de sel

**( prix au Kg 58.00€)**

Le ris de veau sauté aux coques persillées, petits jus de viande **22.00€**

Les côtes de canard grillées, marinées thym-romarin **17.60 €**

*Nos poissons*

Les gambas sautées persillées , flambées au pastis et papardelle **17.00€**

Le pavé de thon snacké, lait de coco citron vert, curry et menthe **17.00€**

Le bar portion rôti, fenouil et anis , zeste de citron **19.00 €**

La parillada de poissons, marinade à l'ail et piment d'Espelette **26.00€**

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 ou façon Melba

*( 30 minutes de cuisson)*

**Ou**

Salade de fruits frais à la menthe, sorbet citron

**Ou**

L'assiette de sorbets du moment, fruits rouges

**Ou**

Le carpaccio d'ananas marinées au rhum, sur sa tarte sablée maison,  
crème mascarpone aux graines de vanille

**Ou**

*Le café Gourmand 7.70€*

*Le menu « Etape » 19.50€*

Entrée - Plat - Dessert

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

*Le menu 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.

