

Entrées

- Foie cuit au torchon, carpaccio de fruits de saison, chips de pain **18.00€**
- Escalope de foie frais, crumble de potimarron à la noisette, jus de porto **19.50€**
- Cromesquis de chèvre de Bostens , magret séché maison , espuma de topinambour **14.00€**
- Cassolette d'encornets sautés à l'espagnole, pétales d'ail **13.00€**
- Velouté de saison, crème au foie gras façon cappuccino, croûtons aux céréales **11.50 €**

Salade

- Salade du Renaissance, gésiers aux tomates confites, jambon de magret séché , foie gras
La petite: 15.00€ ou La grande: 20.00€

Poissons

- Noix de St Jaques sautées, girolles persillées , risotto au vin de presse **22.50 €**
- Pavé de truite snacké, sauce beurre blanc à l'orange et romarin **17.50 €**
- Encornets farcis aux légumes, jambon Duroc poêlé, petit jus parfumé **18.50 €**

Viandes

- Pièce de bœuf à la forestière , fleur de sel **23.00€**
- Noix de ris de veau sautées, laquées au sirop d'érable **20.50 €**
- Magret de la ferme Jean Sarthe en éventail, sauce au floc **19.50€**

Desserts 9.50€

à choisir de préférence en début de repas

- Assortiment de notre fromager , confiture de cerises
- Profiteroles maison, sauce chocolat (30 minutes de cuisson)
- Poire pochée au vin, glace au pain d'épices et son biscuit
- Pavlova façon « Mont blanc »
- Verrine croquante au chocolat, salpicons de fruits, mousse aux agrumes
- Café gourmand **7.70€**

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

Menu Complet: 35.50 €

Formule Entrée /Plat: 29.00€ Ou Plat /Dessert : 25.50€

Entrée

Foie cuit au torchon, carpaccio de fruits de saison, chips de pain **(Supp. 6.50€)**

Ou

Velouté de saison, crème au foie gras façon cappuccino, croûtons aux céréales

Ou

Cromesquis de chèvre de Bostens , magret séché maison , espuma de topinambour

Plat

Encornets farcis aux légumes, jambon Duroc poêlé, petit jus parfumé

Ou

Magret de la ferme Jean Sarthe en éventail, sauce au floc

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Dessert

A choisir de préférence en début de repas dans notre carte des desserts

Assortiment de notre fromager , confiture de cerises

Profiteroles maison, sauce chocolat (30 minutes de cuisson)

Poire pochée au vin, glace au pain d'épices et son biscuit

Pavlova façon « Mont blanc »

Verrine croquante au chocolat, salpicons de fruits, mousse aux agrumes

Café gourmand

