

Entrée

- Foie cuit au torchon en basse température, condiment betterave et cassis **18.50**
Ceviche de St Jaques, agrumes et herbes fraîches **19.50**
Bun's végétal au fromage frais, julienne de magret séché maison **14.50**
Gaspacho de légumes du soleil et son sorbet au chèvre, tartine de jambon Duroc **13.50**

Salade

- Salade du Renaissance aux gésiers confits, foie torchon et tomates confites
petite: 15.00€ ou grande: 20.00€
- Méli Melo de gambas aux agrumes, jeunes pousses, tagliatelles de légumes et sésame
petite: 13.00€ ou grande: 18.00
- Tomates d'antan en salade mozzarella « Burratina » vinaigrette au pesto
petite: 15.00€ ou grande: 20.00

Poissons

- Gambas à la plancha, ventrèche de noir de Bigorre **17.50 €**
Noix de coquilles St Jaques en toute simplicité, snackées et fleur de sel **18.50 €**
Esturgeon en pavé, sauce vierge à la tomate et olive, chorizo grillé **18.50 €**

Viandes

- Ris de veau braisé et sauté aux coques persillées **25.00€**
Côtes de canard marinées au thym, petit jus de canard **19.00€**
La selle d'agneau en pavé, croûte d'herbes et moutarde à l'ancienne **20.00€**

Desserts 9.50€

à choisir de préférence en début de repas

- Profiteroles maison, sauce chocolat et sa crème fouettée aux graines de vanille
(30 minutes de cuisson)
- Dôme citron - framboise glacé, biscuit croquant, coulis framboises
Mille feuille caramélisé, mousse chocolat noir au piment d'Espelette
Pêche pochée au sirop d'hibiscus, folle blanche et craquelin maison
Assiette de brebis, confiture de cerises noires d'Ixassou
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, à basse température, condiment betterave et cassis **(Supp. 6.50€)**

Ou

Légumes du soleil en gaspacho, sorbet au chèvre, tartine de jambon Duroc

Ou

Tomates d'Antan en salade mozzarella « Burratina », vinaigrette au pesto

Plat

Côtes de canard marinées aux thym, petit jus de canard

Ou

Esturgeon en pavé, sauce vierge à la tomate et olive

Accompagnement: caponata d'aubergines et pomme de terre confit au romarin

Dessert

à choisir de préférence en début de repas

Profiteroles maison, sauce chocolat et sa crème fouettée aux graines de vanille
(30 minutes de cuisson)

Dôme citron - framboise glacé, biscuit croquant, coulis framboises

Mille-feuille caramélisé, mousse chocolat noir au piment d'Espelette

Pêche pochée au sirop d'hibiscus, folle blanche et craquelin maison

Assiette de brebis, confiture de cerises noires d'Itxassou

Café gourmand

Menu Enfant

Formule Plat /Dessert 10.50€ Ou Formule complète : 12.50€

