

# Menu complet

35,50€

Formule entrée/plat

29,00€

Ou

Formule plat/dessert

25,50€

## Entrées

### Salade de poulet frit

sucrine, pickles de fenouil & noix de cajou

Ou

### Brioche farcie aux asperges blanches et vertes

escalope de foie frais et son jus

Ou

### Foie cuit au torchon

en basse température

condiments de printemps, chips de pain

*(Supplément 6,50€)*

## Plats

### Pavé de lieu de ligne snacké

jus de guarrigue parfumé au basilic

Ou

### Magret de canard de la ferme Jean Sarthe

en éventail, sauce échalotes miellée

## Desserts

### Café gourmand

Ou

### Profiteroles maison

sauce chocolat, chantilly à la vanille bourbon

(cuisson 30 min)

Ou

### Mille-feuille au chocolat ruby

et fruits rouges

Ou

### Assiette du fromager

La crèmerie de Fabien



# Carte



*R*

# Entrées

**Foie cuit au torchon**  
en basse température  
condiments de printemps, chips de pain  
*19.50€*

**L'assiette terroir du Renaissance**  
gésiers confits et foie cuit au torchon  
*La grande: 21.00€ et la petite: 16.00€*

**Salade de poulet frit**  
sucrine, pickles de fenouil & noix de cajou  
*La grande: 17.00€ et la petite: 14.00€*

**Céviche de noix de Saint Jacques**  
aux herbes et sel "lemon spicy"  
*19.00€*

**Brioche farcie aux asperges blanches et vertes**  
escalope de foie frais et son jus  
*17.00€*

# Poissons

**Noix de Saint jacques poêlées**  
crème d'asperge bio à l'anis  
*23.00€*

**Pavé de lieu de ligne snacké**  
jus de guarrigue parfumé au basilic  
*17.50€*

**Osso bucco de lotte à la plancha**  
crème de jambon batallé  
*23.50€*

# Viandes

**Magret de canard de la ferme Jean Sarthe**  
en éventail, sauce échalotes miellée  
*19.00€*

**Ris de veau sauté**  
coulis de piquillos aux épices  
*22.00€*

**Côte de veau en deux cuissons**  
jus de viande à la sauge  
*23.50€*

Nos plats sont accompagnés  
d'une polenta snackée au basilic & légumes de printemps

# Desserts

à choisir de préférence en début de repas

**Café gourmand**  
*7.70€*

**Profiterolles maison**  
sauce chocolat, chantilly à la vanille bourbon  
cuisson 30 min  
*9.50€*

**Pavlova aux fruits exotique**  
sorbet au rhum "Don papa"  
*9.50€*

**Mille-feuille au chocolat ruby**  
et fruits rouges  
*9.50€*

**Assiette du fromager**  
La crèmerie de Fabien  
*10.50€*