

## Menu complet

35.90€

Formule - entrée/ plat 29.50€

Formule - plat/ dessert 25.90€

### Entrées

**Salpicon de tomates d'antan**  
mozzarella Burratina, pesto basilic

Ou

**Salade de gambas**  
aux agrumes et sucrose

Ou

**Foie cuit au torchon**  
fleur de sel, pain d'épices au piment d'Espelette  
(Le Rucher de Claron)

*(Supplément 6.50€)*

### Plats

**Pavé de Truite saumonée grillée**  
sauce crémeuse aux effluves de crevettes

Ou

**Poulet fermier en rôti,**  
crème de foie gras

### Desserts

**Café gourmand**

Ou

**Profiterolles maison**  
sauce chocolat, chantilly aux graine de vanille  
(cuisson 30 min)

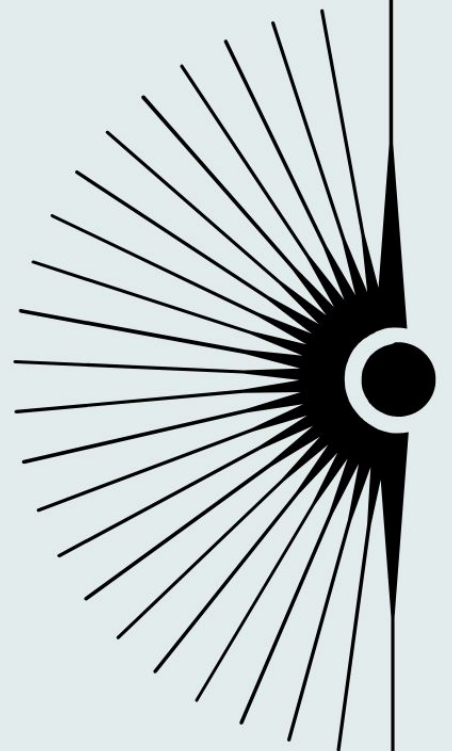
Ou

**Baba façon mojito,**  
chantilly vanille

Ou

**Assiette de sorbets aux fruits rouges**  
éclats de meringues

## Carte



*R*

## Entrées

### Foie cuit au torchon

fleur de sel, pain d'épices au piment d'Espelette  
(Le Rucher de Claron)

**21.00€**

### L'assiette terroir du Renaissance

gésiers confits et foie cuit au torchon

**La grande: 22.00€ et la petite: 17.00€**

### Salpicon de tomates d'antan

mozzarella Burratina, pesto basilic

**La grande: 16.50€ et la petite: 13.50€**

### Salade de gambas aux agrumes et sucrine

**La grande: 19.50€ et la petite: 16.00€**

### Tartare de truite côté iodé

pomme granny, coulis kalamansi

**17.50€**

## Poissons

### Filet de bar snacké

sauce chimichurri

**21.50€**

### Pavé de Truite saumonée grillée

sauce crémeuse aux effluves de crevettes

**18.00€**

### Gambas persillées

flambées au Pastis

**19.50€**

## Viandes

### Magret de canard

sauce fruits rouges

**19.00€**

### Poulet fermier en rôti,

crème de foie gras

**17.50€**

### Entrecôte grillé (300gr), fleur de sel

beurre composé aux herbes fraîches

**25.00€**

### Nos ris de veau poêlés en terre et mer

sauce crémeuse aux coques

**23.50€**

Nos plats sont accompagnés  
de pomme de terre au four et une caponata d'aubergines

## Desserts

à choisir de préférence en début de repas

### Café gourmand

**7.70€**

### Profiteroles maison

sauce chocolat, chantilly aux graines de vanille

cuisson 30 min

**9.50€**

### Baba façon mojito

chantilly vanille

**9.50€**

### Assiette de sorbets aux fruits rouges

éclats de meringues

**9.50€**

### Le fromage affiné

de la crèmerie de Fabien

**10.50€**