

Menu complet 35.90€

Formule-entrée/ plat 29.50€

Formule-plat/ dessert 25.90€

Entrées

Cromesquis de canard confit aux épices

sous-bois sautés, jus corsé au Porto

Ou

Velouté de panais,

jus de veau parfumé à la vanille,

ventrèche de noir de Bigorre

Ou

Foie gras cuit au torchon par nos soins,

fleur de sel, velours de kiwi du Rucher de Claron

(Supplément 6.50€)

Plats

Mille-feuille de magret de canard,

raisins de corinthe à la menthe,

sauce au miel de châtaigne

Ou

Esturgeon de "Campet-et-Lamolère "snacké,

en matelote de vin rouge

Desserts

Café gourmand

Ou

Dôme glacé, « Pina Colada »,

mousse coco, coeur ananas,

biscuit rochers Coco

Ou

Poire pochée & vanille, coeur caramel,

biscuit madeleine, chantilly à la poire

Ou

Profiteroles maison

sauce chocolat, chantilly aux graines de vanille

(cuisson 30 min)

Ou

Brioche perdue, glace rhum-raisin,

coulis caramel

R
Le Renaissance
Hôtel Restaurant

Carte

Entrées

Foie gras cuit au torchon par nos soins,
fleur de sel, velours de kiwi du Rucher de Claron

21.00€

Salade terroir du Renaissance
gésiers confits et foie gras cuit au torchon
La grande: 22.00€ et la petite: 17.00€

Tartare de thon

noix de coco, citron vert & perles de passion

18.00€

Crumble d'automne au butternut & noisettes

foie frais poêlé, jus de canard

16.50€

Cromesquis de canard confit aux épices

sous-bois sautés, jus corsé au Porto

14.50€

Velouté de panais,

jus de veau parfumé à la vanille
ventrèche de noir de Bigorre

11.50€

Poissons

Daurade portion rôtie

chapelure aux herbes & crème de jambon

19.50€

Esturgeon de "Campet-et-Lamolère" snacké,
en matelote de vin rouge

18.50€

Thon poêlé comme un Rossini

sauce Porto

23.50€

Viandes

Mille-feuille de magret de canard,

raisins de corinthe à la menthe,
sauce au miel de châtaigne

19.00€

Burger Landais au foie frais poêlé

(pain de M.Gourgues, bœuf, foie de Jean-Sarthe,
ventrèche de noir de Bigorre)

16.50€

Côte de veau poêlée,

aux girolles persillés

24.50€

Médailillon de ris de veau

aux saveurs automnales,
coulis de morilles

24.00€

*Nos plats sont accompagnés d'un
gratin dauphinois aux truffes & légumes de saison*

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€

Brioche perdue, glace rhum-raisin,

coulis caramel

9.50€

Dôme glacé, « Pina Colada »,

mousse coco, cœur ananas,
biscuit rocher Coco

9.50€

Poire pochée & vanille, cœur caramel,

biscuit madeleine, chantilly à la poire

9.50€

Le fromage affiné

de la crèmerie de Fabien

10.50€