

*Menu complet* 37.50€  
*Formule - entrée/ plat* 31.00€  
*Formule - plat/ dessert* 27.50€

## *Entrées*

**Tatin de boudin aux pommes**  
glace à la moutarde et jeunes pousses

Ou

**Velouté de marrons**  
effiloché de canard confit  
croûtons à l'huile de truffe

Ou

**Foie cuit en basse température**  
pain d'épices, velours de cassis du Rucher de Claron  
(Supplément 6.50€)

## *Plats*

**Magret de canard façon Wellington**  
aux champignons

Ou

**Cabillaud snacké,**  
embeurrée de poireaux  
ventrèche de Noir de Bigorre

## *Desserts*

**Café gourmand**  
Ou

**Tarte aux fruits secs**  
glace vanille, chantilly maison

Ou

**Carpaccio de kiwis**  
glace yaourt et crémeux passion

Ou

**Profiteroles maison**  
sauce chocolat, chantilly aux graines de vanille  
(cuisson 30 min)

Ou

**Autour du chocolat & de la cacahuète**

Crumble chocolat, mousse  
chocolat, glace cacahuète,  
crémeux caramel, cacahuète  
caramélisée



## Entrées

**Foie cuit en basse température,**  
pain d'épices, velours de cassis du Rucher de Claron  
21.50€

**Salade terroir du Renaissance**  
gésiers confits et foie gras cuit au torchon  
*La grande: 22.50€ et la petite: 17.50€*

**Velouté de marrons**  
effilochés de canard confit, croûtons à l'huile de truffe  
12.00€

**Escargots sautés**  
aux pleurotes persillés et crévés  
mouillettes feuilletées  
16.50€

**Tatin de boudin aux pommes**  
glace à la moutarde, jeunes pousses  
14.50€

**Ceviche de bar aux agrumes**  
pickles de fenouil et herbes fraîches  
19.00€



## Poissons

**Cabillaud snacké**  
embeurrée de poireaux & ventrèche de Noir de Bigorre  
19.50€

**Filet de bar rôti**  
émulsion de persil, chapelure aux herbes  
22.00€

**Osso-buco de lotte poêlé**  
crème à l'orange  
23.50€

## Viandes

**Magret de canard façon Wellington**  
aux champignons  
20.00€

**Burger du Renaissance**  
pain de M.GOURGUES, boeuf, foie frais de Jean-Sarthe, ventrèche de noir de Bigorre,  
sauce truffée  
18.00€

**Pavé de bœuf dans le filet,**  
sauce à la moëlle  
25.00€

**Ris de veau braisés puis sautés**  
sauce aigre-douce au  
balsamique fumé  
24.50€

*Nos plats sont accompagnés de pâtes fraîches  
"Radiatori" & 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€

**Tarte aux fruits secs,**  
glace vanille et chantilly maison  
9.50€

**Carpaccio de kiwis**  
glace yaourt et crémeux passion  
9.50€

**Autour du chocolat & de la cacahuète**  
Crumble chocolat, mousse chocolat, glace  
cacahuète, crémeux caramel, cacahuète  
caramélisée  
9.50€

**Le fromage affiné**  
de la crèmerie de Fabien  
10.50€