

ENTRÉES

FOIE GRAS

(de la Ferme Jeansarthe)
cuit en basse température par nos soins
velour de mûres (du Rucher de Claron)

21.00€

VELOUTÉ DE MARRONS

foie frais poêlé et mouillette à l'huile de truffe

16.50€

GRAVLAX DE TRUITE DE BAIGORRY

au chou rouge, crème de raifort

18.00€

PLATS

SALADE DU TERROIR

foie gras, gésiers de canard, magret séché
et effilochés de jambon

23.00€

ÉVENTAIL de MAGRET

poivrade à la mûre

24.00€

PAVÉ DE MAIGRE

tomates confites, olives noires persillées

25.00€

VOLAILLE FERMIÈRE EN BALLOTTINE

jus de Banyuls

21.50€

(Maison Dandieu à Hagetmau)

RIS DE VEAU BRAISÉS ET SAUTÉS

crème et morilles

26.50€

PAVÉ DE TRUITE DE BAIGORRY SNACKÉ

crème de piment d'Espelette

23.50€

Nos plats sont accompagnés
de panais confits à l'orange,
de fèves edamames et d'un gratin darphin



PETITES ENVIES

1/2 SALADE CROUSTILLANTE VÉGÉTALE

15.50€

steak végétal, légumes de saison crus et cuits
aux noix de cajou torréfiées

1/2 SALADE DU TERROIR

18.50€

foie gras, gésiers de canard, magret séché
et effilochés de jambon

NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES

ASSIETTE DE GRATIN DARPHIN

13.00€

PARFUMÉ À L'AIL

panais confits à l'orange, et fèves sautées

SALADE VÉGÉTALE AUX LÉGUMES

19.00€

steak végétal, légumes de saison crus et cuits
aux noix de cajou torréfiées

FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES

12.00€

Chèvre cendré, brie de meaux, tomme de brebis
(Crèmerie de Fabien)

NOS DESSERTS

PROFITEROLES MAISON

12.00€

sauce chocolat, chantilly vanille
(15 min de cuisson)

AUTOUR DU CITRON

9.50€

citron givré maison, cake citron et
meringue

ROSE DE POMMES "GOLDEN HVE"

9.50€

À LA CANELLE
sorbet pomme

CAFÉ GOURMAND

8.00€

MENU ENFANT

ENTRÉE - PLAT- DESSERT 18.50€

PLAT - DESSERT 14.50€



MENU

ENTRÉES

VELOUTE DE MARRONS

foie frais poêlé et mouillette à l'huile de truffe

Ou

GRAVLAX DE TRUITE DE BAIGORRY

au chou rouge, crème de raifort

PLATS

VOLAILLE FERMIÈRE EN BALLOTTINE

jus de Banyuls

Ou

PAVÉ DE MAIGRE

tomates confites,
olives noires persillées

Nos plats sont accompagnés
de panais confits à l'orange
de fèves edamames et d'un gratin darphin

DESSERTS

PROFITEROLES MAISON

sauce chocolat, chantilly vanille

Ou

AUTOUR DU CITRON

citron givré maison, cake au citron,
meringue

PRIX

45€



Pour accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire,
possibilité de repartir avec notre "Gourmet bag"

Le Renaissance
Hôtel . Restaurant
★★★

CARTE

“Une cuisine engagée,
au plus près de la nature”

Nous renouvelons notre carte
tous les trois mois pour privilégier
des produits de saison,
en majorité locaux et bio.

