

NOTRE DEJEUNER RENAISSANCE

Menu proposé du lundi au samedi

ENTREE, PLAT, DESSERT 29 €

ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT 24 €

ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 35 €

ENTREE

Oeuf parfait bleu, blanc, cœur « Les poulets de Giroussens » et son velouté de poireaux à la cardamome,
anchois

Ou

Burrata 100% lait de bufflonne et son pesto de pistaches roquette et noisette, sauce vierge
(Végétarien)

PLAT

Poisson du marché, purée de céleri-rave, poireaux brûlés, huile verte, pousses végétales, fleurs

Ou

Crème de chou-fleur, sommités rôties, chapelure de parmesan, condiment citron (Végétarien)

Ou

Veau de l'Aveyron à basse température, carottes en 2 façons, pommes de terre en persillade, crème d'ail

FROMAGE SIGNATURE DU CHEF

Tomme de brebis de chez Jean-Noël fromager affineur de Lavarat en 2 façons, chutney d'abricot

DESSERT

Crumble fruits rouges, crème d'amande, mousse pralinée et sa glace au praliné

Ou

Financier carotte, banane, à la cardamome, ganache chocolat miel, orange et gingembre confits

NOTRE DINER RENAISSANCE

Menu proposé tous les soirs, dimanches midi et jours fériés

ENTREE, PLAT, DESSERT 49 €

ENTREE, PLAT OU PLAT, DESSERT 39 €

ENTREE, PLAT, FROMAGE & DESSERT 59 €

ENTREE

Ravioles farcies aux champignons et au confit de canard, sauce foie gras, pousses végétales (*supplément 10 euros*)

Ou

Chou farci aux gambas et sa bisque de gambas

Ou

Œuf parfait 64°, chou-fleur, champignons au citron vert, wasabi noix

Ou

Burrata 100% lait bufflone et son pesto de pistaches roquette et noisettes, sauce vierge (*Végétarien*)

PLAT

Crème de chou-fleur, sommités rôties, chapelure de parmesan, noisettes, condiment citron et pousses végétales (*Végétarien*)

Ou

Poisson du marché, purée de petit pois, ricotta, sauce thym citron, salicorne, pousses végétales et fleurs

Ou

Bœuf de l'Aubrac, purée d'ail confit, poireau grillé à la flamme, oignon, jus de viande et pousses végétales (*supplément 10 euros*)

Ou

Filet mignon farci aux anchois, carottes en deux façon, risotto de petit épeautre en vinaigrette, cresson, pousses végétales

FROMAGE

Brebis à pâte dure pressée bio de chez Jean-Noël fromager affineur de Lavour en 2 façons, chutney d'abricot

DESSERT

Biscuit citron curcuma façon napolitain, ganache citron amande, combawa

Ou

Crumble pistache aux fruits rouges, crème d'amande, compotée de fruits rouges, praliné pistache

Ou

Financier carotte, banane à la cardamome, ganache chocolat miel, orange et gingembre confits