

NOTRE DEJEUNER RENAISSANCE

Menu proposé du mercredi au samedi

ENTREE, PLAT, DESSERT : 29 €
ENTREE, PLAT, OU PLAT, DESSERT : 24 €
ENTREE, PLAT, FROMAGE, DESSERT : 35 €

ENTREE

Chou Farci à la Volaille Confite et son Bouillon Façon Minestrone
Ou
Haddock Fumé, Pommes Grenailles à la Moutarde à l'Ancienne
Pickles et Crème aux Herbes

PLAT

Poisson selon l'arrivage et sa Garniture de Saison
Ou
Crépine de Bœuf Braisé et son Jus, Textures de Panais

FROMAGE SIGNATURE DU CHEF

Brie de Meaux Farci à notre Façon

DESSERT

« Sticky Toffee Pudding », Caramel au Beurre Salé, Glace au Yaourt
Ou
Poire Pochée au Vin Chaud, Crème Cheesecake, Sorbet Chocolat Noir 70%

NOTRE MENU RENAISSANCE

**Menu proposé au dîner du mardi au samedi
et au déjeuner le dimanche et les jours fériés**

**ENTREE, PLAT, DESSERT : 49 €
ENTREE, PLAT, OU PLAT, DESSERT : 39 €
ENTREE, PLAT, FROMAGE, DESSERT : 59 €**

ENTREE

Bavarois de Champignons
Ou
Croustillant de Pieds de Porc, Textures de Topinambours et Crème Glacée au Persil

PLAT

Magret de Canard d'Ici, Fricassée de Légumes, Echalotes Confites et Jus Balsamique
Ou
Filet de Turbot, Ballotine de Blettes autour de la Mer et Jus de Crustacés

FROMAGE SIGNATURE DU CHEF

Brie de Meaux Farci à notre Façon

DESSERT

Clémentine Pochée, Crème de Marron, Sorbet Mandarine et Meringue Grillée
Ou
Pomme Caramélisée, Crumble aux Epices, Suprême Vanille et Sorbet Pomme

NOTRE MENU GASTRONOMIQUE RENAISSANCE

**Menu proposé au dîner du mardi au samedi
et au déjeuner le dimanche et les jours fériés**

**ENTREE, POISSON, PLAT, DESSERT : 69 €
ENTREE, POISSON, PLAT, FROMAGE, DESSERT : 79 €**

ENTREE

Foie Gras de Canard selon l'Humeur du Chef

POISSON

Saumon et Moules, Blettes et Crème Dieppoise aux Algues

PLAT

Filet de Bœuf de l'Aubrac, Millefeuilles de Pommes de Terre et Petits Légumes
Jus Truffata

FROMAGE SIGNATURE DU CHEF

Brie de Meaux Farci à notre Façon

DESSERT

Assiette Autour du Cacao