

Le Restaurant Le Renaissance
Mont - De - Marsan





Menu Complet 33€



Formule Entrée /Plat: 26.90 € Ou Plat / Dessert :23.00€

Les entrées

Le foie cuit au torchon au kumquat confit (supplément 6.00€)

Ou

Le velouté de foie gras et croustilles de canard

Ou

Le gravlax de truite des Landes de M. MARGOTIN, crème de raifort

Les plats

Le mille feuilles de magret de canard aux fruits secs

Ou

Le pavé de merlu à la tapenade d'olives noires et tomates confites, jambon Serrano

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Les desserts

(à choisir de préférence en début de repas dans notre carte)

Nos Sélections de Foie Gras



Le foie cuit au torchon par nos soins et kumquat confit 18.00€

L'escalope de foie gras poêlée, jus de viande réduit 20.00€

Le duo de foie gras chaud et froid 25.00€

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil-réception





Nos Entrées

L'assiette du Renaissance au magret séché et gésiers de canard,
pignons et tomates confites, foie au torchon **18.00€**



Le gravlax de truite des Landes de M. Margotin, crème raifort **13.00€**

Le tartare de Noix de St Jacques aux sésames et combawa **19.50€**

Les ravioles d'escargots à la persillade et pleurotes à la crème **14.50€**

Le velouté de foie gras et cromesquis de canard **12.50€**



Nos viandes

Pavé de bœuf dans le filet de race « Salers » aux échalotes confites au vin **22.00€**

Le ris de veau braisé, sauce Madère et thym **20.00€**

Le mille feuilles de magret de canard aux fruits secs **16.50€**

La ballottine de poulet fermier aux champignons et foie gras aux effluves de truffes **17.20€**

Nos poissons

Les noix de Saint Jacques, sauce crémeux au cidre **24.00€**



Le pavé de merlu à la tapenade d'olives noires et tomates confites, jambon Serrano **15.00€**

Filet de bar à l'unilatérale, fondu d'endives à la poivrade d'oranges **19.50€**

La parillada du moment **27.50€**



Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil-réception





Le fromage 9.50€

L'assiette du fromager affineur, mesclun et confiture de cerises noires

Nos desserts 8.80€ 

(à choisir de préférence en début de repas)

Le café Gourmand 7.70€

Les profiteroles maison, glace noisette, sauce chocolat

Douceur des îles

(Compotée d'ananas, beignet à la banane et sorbet litchi)

La tarte sablée aux pommes et noix, crème mascarpone à la vanille de Madagascar

La Tourtière Landaise de Mr. Larrezet, glace vanille

Crème brûlée marron, Glace vanille

Formule Carpaccio à volonté 20.50€



Le carpaccio de Thon « Albacore » et sa marinade au gingembre, aneth et ciboulette

Et

Le carpaccio de Bœuf «façon pesto»

Accompagné avec sa salade d'hiver

Le menu « Etape » 19.50€



Seulement le soir du lundi au vendredi

Les menus Enfant 

Entrée , plat, dessert 10.50€ Plat, dessert 8.50€

Le Chef Christophe Belmonte et son équipe, vous souhaitent un bon appétit

