

LA SAISON A LA CARTE

NOS ENTRÉES

Salade Landaise et son cabécou <i>(cabécou, magret de canard, oeuf dur, asperges, salade)</i>	13,00 €
Espuma de champignons et son oeuf poché <i>(oeuf poché, toast brioché, espuma de champignons, champignons)</i>	10.00 €
Saumon fumé et sa sauce aneth <i>(saumon fumé, aneth, pommes, radis, œufs de truite)</i>	16,00 €
Escalope de foie gras sauce groseille et sa tartelette aux pommes lardée	18.00 €

NOS PLATS

Entrecôte grillée, pommes pont-neuf et sa sauce café de paris	18,00 €
Sauté de sanglier et ses pommes grenailles	18,00 €
Magret de canard à l'orange et son écrasé de pomme de terre	20,00 €
Pavé de sandre en croûte d'herbes et ses petits légumes	20,00 €
Le plat du jour	15,00 €

NOS DESSERTS

Pavlova, coeur givré à la pistache <i>(meringue, fruits, glace pistache, chantilly)</i>	10,00 €
Fondant au chocolat sauce praliné	9.00 €
Croustade aux pommes tiède	10.00 €
Tarte Tatin et sa ganache chocolat blanc	9,00 €
Café / Thé gourmand	9,00 €
Coupe de glace	4.50 €

ALLERGÈNES

Nous vous informons que certains ingrédients peuvent contenir des allergènes provoquant allergies ou intolérances.

Notamment :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...)
 - Crustacés et produits à base de crustacés
 - Soja et produits à base de soja
 - Lait et produits à base de laits
 - Céleri et produits à base de céleri
 - Moutarde et produits à base de moutarde
 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
 - Mollusques et produits à base de mollusques
- Oeufs et produits à base d'oeufs
 - Poissons et produits à base de poissons
 - Arachides et produits à base d'arachides
 - Fruits à coque (amandes, noisettes)
 - Noix (noix de cajoux, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...)
 - Anhydride sulfureux et sulfites
 - Lupin et produits à base de lupins

RESTAURANT

LA RENAISSANCE



Hôtel restaurant Vallée du Lot
42, Place Léo Lagrange - 47500 Fumel

NOS MENUS



GOURMAND

Formule Entrée + Plat + Dessert

25.00 €

ENTRÉES

Salade Landaise et son cabécou
(cabécou, magret de canard, oeuf dur, asperges, salade)

ou

Espuma de champignons et son oeuf poché
(oeuf poché, toast brioché, espuma de champignons, champignons)

PLATS

Entrecôte grillée, pommes pont-neuf et sa sauce café de paris

ou

Sauté de sanglier et ses pommes grenailles

ou

Le plat du jour

DESSERTS

Tarte Tatin et sa ganache chocolat blanc

ou

Fondant au chocolat sauce praliné

ou

Coupe de glace



LE COIN DES ENFANTS

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

15.00 €

PLATS

Burger enfant et ses frites

ou

Nuggets de poulet et leurs frites

DESSERTS

Coupe de glace 2 boules

ou

Mini-crêpes au chocolat

NOS MENUS



SIGNATURE

Formule Entrée + Plat + Dessert

35.00 €

ENTRÉES

Saumon fumé et sa sauce aneth
(saumon fumé, aneth, pommes, radis, œufs de truite)

ou

Escalope de foie gras sauce groseille et sa tartelette aux pommes
lardée

PLATS

Magret de canard à l'orange et son écrasé de pomme de terre

ou

Pavé de sandre en croûte d'herbes et ses petits légumes

ou

Le plat du jour

DESSERTS

Pavlova, cœur givré à la pistache
(meringue, fruits, glace pistache, chantilly)

ou

Croustade aux pommes tiède

ou

Coupe de glace



LES SUPPLEMENTS

Frites 2.50 €