

# ***LA CARTE DE MAÎTRE RENARD***

## **LES ENTREES**

Foie Gras de Canard « Maison » Aux fines Saveurs du Sud Afrique accompagné de son pain d'épices au confit de poivrons rouges	19 €
Saumon en Grawlax « Maison » mariné à l'aneth, sauce traditionnelle	17 €
Tartare de la mer aux baies roses et fines herbes fraîches	17 €
Oeuf cocotte au Foie Gras (Supplément avec truffes +3 €)	16 €
Fromage Saint Marcellin dans son habit de sésame au miel de Provence sur lit de Mesclun €	12
Caillette enrichie de raisins macérés dans le Muscadet du Pays Nantais	16 €

## **LES PLATS**

Noix de Coquilles Saint Jacques enrubannées Accompagnées de tagliatelles de courgettes	23 €
Filet de boeuf sauce morilles et sa mousseline « Maison » montée aux truffes	32 €
Tournedos de Canard façon Rossini « Maître Renard »	23 €
Tagliatelles aux queues de gambas à la vanille	19 €
Noix de Veau à la citronnelle» €	29
Poisson de la pêche du Jour grillé ou vapeur» (Mode de cuisson selon poisson)	29 €
Foie gras du Canard poêlé forestière» €	29

## **LES DESSERTS**

Poire au safran et gingembre et sa Crème anglaise à ma façon (Création Maître Renard)	9 €
--	-----

Crèmes brûlées aux trois parfums €	8
Gourmandises de « Maître Renard »	10 €
Moelleux au chocolat « Maison » crème Mentholée	8 €
Charlotte à la framboise « Maison » au coulis de fruits rouges	8 €
Mousse carré noir et son accompagnement €	8
Sorbets – Glaces 8 €	
Carpaccio d'ananas au filet de miel du Pays des Maures	8 €

***NOS PLATS VARIENT EN FONCTION DES SAISONS ET DU MARCHÉ***  
**Prix Net en Euro - Service compris -**

***Formule Menu dégustation***  
***à 34 euros***  
***avec 1 entrée, 1 plat et 1 dessert***  
***au choix***

**LES ENTREES**

- 1 - Foie Gras de Canard « Maison » `Aux fines Saveurs du Sud Afrique  
Accompagné de son pain d'épices au confit de poivrons rouges
- 2 - Saumon en Grawlax « Maison » mariné à l'aneth, sauce traditionnelle
- 3 - Tartare de la mer aux baies roses et fines herbes fraîches
- 4 - OEuf cocotte au Foie Gras  
(Supplément avec truffes +3 €)
- 5 - Fromage Saint Marcellin dans son habit de sésame au miel de Provence sur lit de Mesclun
- 6 - Caillette enrichie de raisins macérés dans le Muscadet du Pays Nantais

## **LES PLATS**

1 - Noix de Coquilles Saint Jacques enrubannées Accompagnées de tagliatelles de courgettes

2 - Filet de boeuf sauce morilles et sa mousseline « Maison » montée aux truffes  
(Supplément + 4 €)

3 - Tournedos de Canard façon Rossini « Maître Renard »  
(Supplément + 3 €)

4 - Tagliatelles aux queues de gambas à la vanille

5 - Noix de Veau à la citronnelle»

6 - Poisson de la pêche du Jour grillé ou vapeur»  
(Mode de cuisson selon poisson)

7 - Foie gras du Canard poêlé forestière»

## **LES DESSERTS**

1 - Poire au safran et gingembre et sa Crème anglaise à ma façon  
(Création Maître Renard)

2 - Crèmes brûlées aux trois parfums

3 - Gourmandises de « Maître Renard »

4 - Moelleux au chocolat « Maison » crème Mentholée

5 - Charlotte à la framboise « Maison » au coulis de fruits rouges

6 - Mousse carré noir et son accompagnement

7 - Sorbets – Glaces

8 - Carpaccio d'ananas au filet de miel du Pays des Maures

**Prix Net en Euro - Service compris -**