

Menu Junior
(pour régaler les enfants de moins de 12 ans)
10,00 €

- L'omelette jambon – fromage
Ou
Le steak haché avec garniture
Ou
Les 'nuggets' de poulet avec garniture

La glace enfant
Ou
La crêpe chantilly sauce chocolat



31 décembre au soir
1 er janvier 2023
Menu à 34 Euro
(hors boissons)

Le velouté aux pointes d'asperges vertes

La salade gourmande au bloc de foie gras de canard et magret fumé

Ou

L'Assiette de Saumon fumé gravelax et gambas

Le médaillon de lotte bardé et sa cassolette de saint jacques

Ou

Le filet de bœuf en croute Wellington sauce périgourdine

La cabosse chocolat et son sorbet mandarine

Ou

Le rubis framboise et sa boule glacé noisette

DESSERTS DE SAISONS,

- La crêpe chantilly sauce chocolat6,50 €
Le fondant chocolat et sa boule vanille7,50 €
La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille7,50 €
L'assiette de fromages7,50 €
Le buffet de desserts9,50 €
La cabosse chocolat.7,50 €
Le rubis framboise7,50 €
La carte des glaces



SUGGESTION DU CHEF

Le médaillon de lotte bardé et sa cassolette de saint jacques
Ou

Le filet de bœuf en croute Wellington sauce périgourdine

MENU GOURMAND

26,00 €

le buffet de hors d'œuvre à volonté
Ou

La salade quercynoise au chèvre chaud
Ou

L'omelette aux cèpes et sa salade aux noix

Le pavé de saumon rôti au beurre blanc
Ou

Le confit de canard aux pommes
Ou

Le tournedos de bœuf périgourdine
Ou

Le plat du jour (deux choix)

Le buffet de dessert à volonté
Ou

L'assiette de fromages
Ou

La tarte aux pommes tiède et sa boule de vanille
Ou

Le fondant chocolat et sa boule de vanille
Ou

La coupe de glace

Restaurant
La Renaissance

LA SAISON
A LA CARTE

POUR COMMENCER,

- Le velouté aux pointes d'asperges vertes.....6,50 €
La salade gourmande au bloc de foie gras de canard et magret fumé13,50 €
L'Assiette de Saumon fumé gravelax et gambas.....13,50 €

- L'omelette aux cèpes et sa salade..... 12,50 €
La salade quercynoise au chèvre chaud 12,50 €
La salade au bleu d'auvergne et lardons..... 10,50 €
Le buffet de hors d'œuvre à volonté 10,50 €

LES CUISINES,

- Le pavé de saumon rôti au beurre blanc..... 14,50 €
Le confit de canard aux pommes..... 14,50 €
Le tournedos de bœuf périgourdine 14,50 €
La bavette à l'échalote 12,50 €
Les manchons de canard à l'ail 12,50 €
Le plat du jour..... 13,50 €



BRIT HOTEL Vallée du Lot ***
Confort

Nous vous informons que certains ingrédients peuvent contenir des allergènes provoquant des allergies ou des intolérances
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé