

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



24 au soir / 25 décembre 2022
et
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 gravellax 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

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 gravellax
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

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



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

Brit Hotel Fumel - Restaurant La Renaissance
Place Léo Lagrange - 47500 FUMEL - France
Téléphone (33) 05 53 40 93 93 - Télécopie : (33) 05 53 71 27 94 - email : info@brit-hotel-fumel.fr
Hôtel Restaurant Fumel S.A.R.L. au capital de 250 000 € - R.C.S. AGEN 338202435 00024 - N.A.F. 5510Z