Menu Junior
(pour régaler les enfants de moins de 12 ans)
12,50 €

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 2023
31 Décembre / 01 janvier 24
Soir **Midi et soir**
Menu à 36 Euro
(hors boissons)

Le velouté de butternut à la crème de cèpes

******

Le foie gras de canard entier du chef et son pain
aux fruits Lenôtre
Ou
le Saumon fumé Maison
et ses blinis Œuf de lompe

******

Le filet de bar snacké
et sa cassolette de saint jacques Pistou gratinée
Ou
Le tournedos de filet de bœuf
sauce foie gras

******

La cabosse chocolat cœur caramel noisettes
et sa boule glacée pralinée
Ou
Le rubis framboise cœur coulant
et sa boule glacée citron yuzu de Kōchi

SUGGESTION DU CHEF

Le filet de bar snacké
et sa cassolette de saint jacques Pistou gratinée
Ou
Le tournedos de filet de bœuf
sauce foie gras

MENU GOURMAND

29,00 €

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 de butternut à la crème de cèpes …..6,50 €
Le foie gras de canard entier du chef
et son pain aux fruits Lenôtre ...…….16,50€
Le Saumon fumé Maison
et ses blinis Œuf de lompe ……16,50 €

L'omelette aux cèpes et sa salade..... 15,00 €
La salade quercynoise au chèvre chaud ..... 15,00 €
La salade au bleu d'auvergne et lardons ..... 13,00 €
Le buffet de hors d'œuvre à volonté ..... 13,00 €

LES CUISINES,

Le pavé de saumon rôti au beurre blanc..... 17,50 €
Le confit de canard aux pommes..... 17,50 €
Le tournedos de bœuf périgourdine ..... 17,50 €
La bavette à l'échalote ..... 15,00 €
Les manchons de canard à l'ail ..... 15,00 €
Le plat du jour..... 15,00 €

DESSERTS DE SAISONS,

La crêpe chantilly sauce chocolat..... 8,50 €
Le fondant chocolat et sa boule vanille ..... 9,50 €
La tarte aux pommes tièdes et sa boule vanille.... 9,50 €
L'assiette de fromages ..... 9,50 €
Le buffet de desserts ..... 12,00 €
La cabosse chocolat cœur caramel noisettes
et sa boule glacée pralinée ..... 9,50 €
Le rubis framboise cœur coulant
et sa boule glacée citron yuzu de Kōchi..... 9,50 €

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 Confort Vallée du Lot ★★★★

Brit Hotel Fumel - Restaurant La Renaissance
42, 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