

**DU LUNDI 3 NOVEMBRE  
AU VENDREDI 7 NOVEMBRE**

## Balade entre Jura et Normandie

**22 €**

Salade de pommes de terre à la saucisse de  
Mortreau et pignons rôtis

Côte de veau vallée d'Auge, flan de courgette

Cerises flambées au Kirsch, glace vanille

L  
U  
N  
D  
I  
3

## Menu d'Ile-de-France

**20 €**

## Menu du chef

Velouté Dubarry

Betterave vinaigrette

Sauté de veau Marengo

Poulet rôti, jus à la sauge, gratin dauphinois

Tarte bourdaloue

Eclair au café

M  
A  
R  
D  
I  
4

## Menu du marché

**24 €**

## En partant à la chasse...

Cocktail crevette

Velouté de champignons

Bavette sauce marchand de vin,  
déclinaison de céleri rave

Terrine de gibier en crôte, lit de mêche

La crème brûlée façon catalane

Caille farcie aux raisins

Flan de potimarron, pomme gaufrettes

Île flottante aux marrons

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
5

### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

**DU LUNDI 3 NOVEMBRE  
AU VENDREDI 7 NOVEMBRE**

**J  
E  
U  
D  
I  
  
6**

**20 €**

### Menu du chef

Velouté de potimarron

Pavé de lieu noir en tapenade  
sur julienne de légumes beurre de pistou

Pêches Flambées

### En terre Normande

**22 €**

Lutée de Coquillage et andouille de vire fumée

Daurade rôtie au fenouil ,tombée de choux et  
coco " de pont Audemer "

Teurgoule

**V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I  
  
7**

### Menu du restaurant Bernard Loiseau

**20 €**

### Menu du Bar Bernard Loiseau

Bruschetta mozzarella  
et jambon cru

Cabillaud pané  
et sa julienne de légumes

Salade de fruits

Oeufs à la Parisienne

Volaille en beurre d'herbes

Amandines au pain d'épices

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

**Nous vous remercions pour votre compréhension.**

## LES DEJEUNERS DU LUNDI 10 NOVEMBRE AU VENDREDI 14 NOVEMBRE



L  
U  
N  
D  
I

10

20 €

### Autour de la mer

Aumonière de Saint Jacques, fondue de poireaux

Fish & chip, sauce tartare

Bavarois cassis

M  
A  
R  
D  
I

11

Féié

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

12

### Menu du chef

Assiette de charcuterie (jambon cru, rillettes, saucisson, pâté croute) pickles maison, mesclun

Cuisse de poulet roti jus au romarin, pommes Robuchon (purée)

Tarte aux pommes flambée Calvados

22 €

### Le Grand-Est

Truite fumée au raifort

Cuisses de grenouille, crème de persil

Cuisse de lièvre à l'Alsacienne

Choucroute, spätzles

Forêt noire

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

**DU LUNDI 10 NOVEMBRE  
AU VENDREDI 14 NOVEMBRE**

**24 €**

### Menu du marché

**J  
E  
U  
D  
I  
13**

Quiche aux légumes et mesclun  
Entrecôte double Marchand de vin  
Pommes amandines  
Ananas frais (restaurant)

### Autour de la Bretagne

**22 €**

Cotriade de poissons  
et pétoncles  
Roulade de Sévigné au cidre,  
Confit de pommes de terre charlotte  
Far

**V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I  
14**

### Menu du restaurant Bernard Loiseau

**20 €**

Mini croque Monsieur  
Pièce du boucher et sa sauce,  
gratin dauphinois  
Coupe glacée

### Menu du bar Bernard Loiseau

Crème de Potiron  
Fricassée de volaille aux champignons  
& Gratin de pommes de terre  
Tarte aux fruits de saison

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

**Nous vous remercions pour votre compréhension.**

**DU LUNDI 17 NOVEMBRE  
AU VENDREDI 21 NOVEMBRE**

L  
U  
N  
D  
I  
  
17

**24 €**

### Menu brasserie

Quiche aux légumes

Entrecôte grillée sauce béarnaise,  
gratin dauphinois

Mousse au chocolat, éclat de fève de tonka

M  
A  
R  
D  
I  
  
18

**22 €**

### Saveurs d'Ile-de-France

Soupe à l'oignon gratinée des Halles

Pavé de bœuf flambé au poivre,  
Rosti croustillant pomme de terre et  
potimarron

Paris-Brest

### Menu du chef

**20 €**

Avocat crevette

Risotto aux coques et petits légumes

Tartelette à l'orange

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
  
19

### Menu du marché

Assiette de poisson fumé (saumon,  
haddock) crème aigre, citron historié

Dorade rôtie, sauce vin blanc au fenouil,  
fagot de salsifis et riz pilaf

Chou à la mandarine

**22 €**

### Menu Bourgogne

Terrine de jambon persillé  
Croustade d'escargots de Bourgogne

Poulet à la Gaston Gérard  
Pommes Lyonnaise

Flamusse aux pommes

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

**DU LUNDI 17 NOVEMBRE  
AU VENDREDI 21 NOVEMBRE**

**J  
E  
U  
D  
I  
  
20**

### Menu du chef

**20 €**

Crème Vichyssoise

Darne de saumon grillé  
beurre blanc à l'aneth, mini ratatouille

Salade de fruits frais

### Le goût du Sud Ouest

**22 €**

Pequinos de thon frais

Magret de canard à l'orange,  
fricassée de Tarbais au piment d'Espelette

Tarte au fromage blanc et citron vert

**V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I  
  
21**

### Menu du restaurant Bernard Loiseau

**22 €**

Tarte fine chèvre/épinards et son mesclun

Darne de saumon pochée hollandaise,  
pommes vapeur

Café gourmand

### Menu du bar Bernard Loiseau

Velouté de courge aux marrons,

Ragout de volaille fermière, cassolette  
de pleurotes et aromates.

Croustillant d'amande et ananas confits

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

**Nous vous remercions pour votre compréhension.**

### DU LUNDI 24 NOVEMBRE AU VENDREDI 28 NOVEMBRE

L  
U  
N  
D  
I  
  
24

22 €

#### Menu inspiration asiatique

Rouleau de printemps aux crevettes

Poulet sauce aigre douce,  
riz cantonnais

Perle du japon coco

M  
A  
R  
D  
I  
  
25

#### Balade Bourguignonne

Gougère farcie au fromage, salade

Darne de saumon rôtie, échalotte  
confite et risotto d'orge perlé

Poire pochée belle Dijonnaise

22 €

#### Menu du chef

Assiette de saumon fumé

Poulet rôti, jus au romarin  
pommes sautées au lard

Tartelette citron, sorbet

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
  
26

#### Menu du chef

Quiche épinards et chèvre,  
vinaigrette miel et citron

Pavé de boeuf sauté Bercy,  
paillasson de pommes de terre  
et légumes,

Pâtisserie

22 €

#### Autour du saumon

Blinis au saumon fumé

Carpaccio de saumon  
au fruit de la passion

Pastilla de canard gras  
Endives braisées, polenta

Panna cotta au lait d'amande,  
coulis d'airelles

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

### DU LUNDI 24 NOVEMBRE AU VENDREDI 28 NOVEMBRE

J  
E  
U  
D  
I

20 €

#### Menu Saône et Loire

Feuilleté de grenouilles et chèvre AOP

Volaille de Bresse au beurre d'épices,  
poêlée de marron, légumes oubliés

Fion vendéen

27

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

20 €

#### Menu du jour

Velouté aux légumes d' Automne

Poulet rôti et son jus,  
Bouquetière de légumes

Dessert pâtissier

28

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

**DU LUNDI 1er DÉCEMBRE  
AU VENDREDI 5 DÉCEMBRE**

**L  
U  
N  
D  
I  
  
1er**

### Un air de Normandie

**18 €**

Tartine de camembert rôti, mesclun

Moules frites au choix crème  
ou marinière

Riz au lait sauce caramel  
au beurre d'Isigny

**M  
A  
R  
D  
I  
  
2  
  
M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
  
3**

**20 €**

### Une déjeuner en région Rhône-Alpes

Salade de ravioles du Dauphiné

Truffade à la tomme fraîche du  
cantal, salade

Pompe aux pommes auvergnate

### Menu du chef

Gambas et guacamole,  
toasts vinaigrette

Dos de cabillaud  
façon Paëlla

Génoise Singapour

**22€**

### Menu du marché

Tartelette poireau

Navarin d'agneau

Dame Blanche

**22€**

### Menu du chef

Assiette de poisson fumé (saumon,  
haddock) crème aigre, citron historié

Dorade rôti, sauce vin blanc à l'aneth  
et œuf de poisson,  
riz pilaf aux petits légumes

Chou à la châtaigne

**24€**

### En attendant Noël

Huitre gratinée

Tartare aux 2 saumons

Pintade aux morilles  
Poêlée de légumes d'hiver

Fondant au chocolat, oranges confites

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

**DU LUNDI 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE  
AU VENDREDI 5 DÉCEMBRE**

J  
E  
U  
D  
I

4

### PRIVATISATION

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I  
5

**22€**

#### Menu du jour

Œufs farcis Chimay

Navarin d'agneau aux pommes

Profiteroles au chocolat

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

**Nous vous remercions pour votre compréhension.**