

**DU LUNDI 5 JANVIER 2026
AU VENDREDI 9 JANVIER 2026**

L
U
N
D
I

5

CUISINE SUD OUEST

24€

Salade de foie de volaille et gésiers

Magret de canard au poivre vert,
pommes sautées et fricassée de champignons

Génoise à la confiture de cerise noire, crème anglaise
au piment d'Espelette

M
A
R
D
I

6

18 €

Les légumes en Vedette

Betterave Rôtie, Fromage Frais aux Noix

Cannellonis aux légumes anciens,
coulis de Roquette

Galette des Rois

Menu du chef

22€

Tarte spirale aux légumes racines

Papillote croustillante de cabillaud, riz pilaf
et sauce hollandaise citronnée

Dessert pâtissier

M
E
R
C
R
E
D
I

7

22 €

Menu Vallée du Rhône

Quenelle de brochet sauce Nantua

Volaille de Bresse rôtie, jus corsé,
Poêlée de pommes de terre
forestière

Crêpes Suzette

Menu du chef

20€

Velouté Dubarry chips
de chou fleur

Burger de poisson à l'indienne

Brochette de fruits exotique

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 5 JANVIER 2026
AU VENDREDI 9 JANVIER 2026**

Menu du chef

24€

Menu Scandinave

J
E
U
D
I
8

Assiette de saumon fumé

Steak au poivre

Polenta champignons et mozzarella

Génoise à la confiture sauce Anglaise

Saumon Gravlax, blinis,
crème légère aux œufs de saumon

Boulettes de viande, sauce lidingo, purée
de pommes de terre, pois gourmand,
carottes, sauce aux airelles

Tarte caramel-chocolat

V
E
N
D
R
E
D
I
9

22€

Menu Alsacien

Mini Flammekueche

Choucroute Alsacienne

Kougelhopf

Menu du Bar Bernard Loiseau

24€

Feuilletée de chèvre
et poisson de roche

Magret de canard rôti aux poivre,
pomme fondantes,
croustillant de lard fumé

Tartelette de mangue
et crème glacée au litchi

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 12 JANVIER 2026
AU VENDREDI 16 JANVIER 2026**

L
U
N
D
I

12

22€

MENU TERRE MER

Mille-feuille d'effilochée de raie,
tomates confites

Estouffade de bœuf Bourguignon,
tagliatelles

Tarte Alsacienne aux pommes

M
A
R
D
I

13

22€

Cuisine du Monde : La Thaïlande

Salade de Papaye Verte et Gambas

Curry rouge de Poulet, riz Parfumé

Perles au lait de Coco
et Mangue Fraîche

M
E
R
C
R
E
D
I

14

22€

Menu du marché

Salade de chèvre chaud aux noix

Poulet rôti, sauce suprême à
l'estragon, pommes fondantes
et légumes confits

Dessert du pâtissier

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 12 JANVIER 2026
AU VENDREDI 16 JANVIER 2026**

**J
E
U
D
I
15**

Restaurant privatisé

**V
E
N
D
R
E
D
I
16**

24€

Menu du bar Bernard Loiseau

Croustillant de rouget barbet et
fromage frais aux épices

Tournedos landais, échalotes
confites aux aromates

Craquant de fruits exotiques,
fraicheur acidulée

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 19 JANVIER 2026
AU VENDREDI 23 JANVIER 2026**

L
U
N
D
I

19

22€

MENU TRADITION

Goujonnette de merlan, sauce tartare

Poulet rôti au thym jus corsé
garniture Grand-mère

Poire belle Hélène

M
A
R
D
I

20

24 €

Tour de France des Régions : La Bretagne

Galette de Sarrasin au Saumon
fumé

Sole Meunière, écrasée de
pommes de Terre et tombée
d'épinards

Kouign Amann tiède Glace Vanille

Menu du chef

22€

Consommé feuilleté de légumes
et volaille

Darne de saumon beurre blanc safran
orange, épinard, carotte
et polenta croustillante

Ananas flambé glace vanille

M
E
R
C
R
E
D
I

21

18€

Menu du marché

Crème de butternut

Moules marinières frites

Cœur coulant chocolat, glace vanille

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 19 JANVIER 2026
AU VENDREDI 23 JANVIER 2026**

J
E
U
D
I

20€

Menu Amérique du Nord

Soupe de pois cassés et croutons

Meatloaf rôti et frites québécoise

Cheesecake oréo

22

V
E
N
D
R
E
D
I

23

22€

Menu Hauts de France

Flamiche aux poireaux

Carbonnade Flamande

Gaufre fourrée (à la liégeoise)

Menu du bar Bernard Loiseau

24€

Saumon mariné, crème
et condiment d'accompagnement

Magret de canard rôti,
fricassée de champignons et fèves

Amandines aux raisins de corinthe,
ananas confit

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 26 JANVIER 2026
AU VENDREDI 30 JANVIER 2026**

L U N D I 26	22 €	MENU IBÉRIQUE	American diner	20€
		Saucisson en brioche sauce Porto	Salade caesar	
		Cabillaud en croute de chorizo, tomates confites et flan de courgette	Burger and french fries	
		Pasteis de Nata	Pancakes, mapple sirup and ice cream	

M A R D I 27	20€	Menu du jour		
		Crêpes farcie Océane		
		tartare de bœuf frites maison		
		Mousse au chocolat et orange		

M E R C R E D I 28	Menu du marché	22€	Menu du chef	
	Chou saumon petits pois		Chakchouka et œuf brouillé aux épices	
	Tartare de bœuf, pomme pont neuf et cœur de laitue vinaigrette (sauce barbecue maison)		Souris d'agneau façon tajine, semoule aux légumes	
	Mousse au chocolat, coulis framboise		Flan pâtissier aux pruneaux	

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 26 JANVIER 2026
AU VENDREDI 30 JANVIER 2026**

J E U D I 29	Menu du jour	22€	Menu Amérique centrale
	Goujonnettes de merlan sauce tartare		Ceviche de crevettes, bananes vertes frites
	Poulet rôti jus corsé Garniture Grand-Mère		Fajitas mexicaine
	Ananas frais		Crème caramel

V E N D R E D I 30	Menu Sud Ouest	24€	Menu du bar Bernard Loiseau
	Terrine de foie gras		Gravlax au citron vert, blinis frais
	Magret de canard et son flan de légumes de saison		Tournedos au poivre vert, cassolette de fèves aux senteur des bois
	Crème Catalane		Douceur d'ananas aux citron vert, crème d'amande

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 2 FÉVRIER 2026
AU VENDREDI 6 FÉVRIER 2026**

22 €

MENU BRASSERIE

Œuf poché à la bourguignonne

Bavette à l'échalote, ratatouille,
écrasé de pomme de terre

Crème caramel

L
U
N
D
I
2

M
A
R
D
I
3

MENU GERSOIS VOIR AFFICHE

M
E
R
C
R
E
D
I
4

MENU GERSOIS VOIR AFFICHE

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 2 FÉVRIER 2026
AU VENDREDI 6 FÉVRIER 2026**

J
E
U
D
I

5

22€

Menu du jour

Assiette de charcuteries

Joue de porc braisée, polenta
reblochon, choux au lard

Crème caramel

V
E
N
D
R
E
D
I
6

22€

Menu Ile de France

Asperges d'Argenteuil
vinaigrées

Entrecôte sautée Bercy
pommes Pont-neuf

Paris-Brest

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 9 FÉVRIER 2026
AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026**

22 €

CUISINE DU MONDE

Soupe chinoise

Curry d'agneau, riz Basmati

Blanc manger coco,
coulis de mangue

L
U
N
D
I

9

22 €

Menu du jour

Oeuf cocotte crème de foie gras

Darne de colin, sauce vin blanc
citron vert légumes glacés

Poires flambées et sorbet

M
A
R
D
I

10

20€

Menu du marché

Crème Dubarry

Coquillages Marinières frites

Cœur coulant au marron
et glace pruneau à l'Armagnac

M
E
R
C
R
E
D
I

11

18€

Menu du chef

Gratinée des Halles

Cheeseburger au pastrami

Crêpes Suzette

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 9 FÉVRIER 2026
AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026**

**J
E
U
D
I**

12

Menu du jour

22€

Assiette de saumon fumé

Curry d'agneau,
riz basmati pilaf-courgettes

Tarte fines aux pommes

Menu Carnaval de Rio

Salade Brésilienne

Ragout terre-mer au lait de coco
et riz pilaf

Gâteau Despacito Brésilien
au chocolat

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

13

24€

Menu P.A.C.A

Salade Niçoise

Bouillabaisse Provençale

Tropézienne

22€

Menu du bar Bernard Loiseau

Tourte aux lard fumé
et épices

Moelleux de Bresse aux cèpes,
purée VGE

Comme une buche de Noël

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 16 FÉVRIER 2026
AU VENDREDI 20 FÉVRIER 2026**

22 €

MENU BISTROT

Dartois aux châtaignes,
beurre blanc à la ciboulette

Filet mignon de porc à la crème d'ail,
gratin de choux fleur

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

L
U
N
D
I

16

M
A
R
D
I

17

Restaurant fermé

20€

Menu du marché

Céleri rémoulade

Wrap de saumon et avocat, piperade

Poires flambées glace vanille

M
E
R
C
R
E
D
I

18

22€

Menu Nouvel An Chinois

Buffet d'entrées

Travers de porc caramélisés,
riz basmati nature

Ananas flambés

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 16 FÉVRIER 2026
AU VENDREDI 20 FÉVRIER 2026**

J E U D I 19	Menu du chef	22€	Menu des Indes
	Goujonnettes de merlan sauce tartare		Nan au fromage
	Poulet rôti jus corsé Garniture Grand-Mère		Curry de volaille, riz madras
			Assortiments de desserts
	Dessert pâtissier		

V E N D R E D I 20	<h2>Restaurant fermé</h2>
--	---------------------------

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.