

**DU LUNDI 9 MARS 2026
AU VENDREDI 13 MARS 2026**

L
U
N
D
I

9

Menu haute mer

Ceviche de dorade, fruit de la passion

Darne de saumon sauce béarnaise,
flan de brocolis

Choux façon Paris Brest

20 €

Menu du chef

Assiette de charcuteries

Papillote de poisson
et beurre blanc citronné

Choux chantilly

M
A
R
D
I

10

22 €

Brasserie Parisienne

Oeufs mimosa

Entrecôte grillée, sauce béarnaise,
pommes Pont neuf

Mousse au chocolat,
langue de chat

M
E
R
C
R
E
D
I

11

20 €

Menu Espagnol

Assortiment de Tapas

Paella

Crème Catalane,
churros et sorbet

LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 9 MARS 2026
AU VENDREDI 13 MARS 2026**

J E U D I 12	22€	Menu du chef	24€
		Assiette de saumon fumé	Saumon frais marinés par nos soins, blinis aux poivres de pondichéry
		Curry d'agneau Riz basmati pilaf courgettes	Côte de veau poêllées aux morilles, macaroni au fromage
		Tarte fine aux pommes	Crème brûlée à la vanille, douceur de chocolat

V E N D R E D I 13	Restaurant privatisé	
--	-----------------------------	--

**DU LUNDI 16 MARS 2026
AU VENDREDI 20 MARS 2026**

Menu du marché

20€

Feuilleté oeuf brouillés à la
truite fumée

Filet de dorade beurre blanc
safrané, riz pilaf aux légumes

Crêpes flambées

Menu du chef

20€

Oeuf mayonnaise

Pavé de saumon, purée de patate douce,
beurre blanc citronné

Assiette de fromages
ou

Dessert pâtissier

L
U
N
D
I

16

M
A
R
D
I

17

Restaurant privatisé

M
E
R
C
R
E
D
I

18

Restaurant privatisé

LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 16 MARS 2026
AU VENDREDI 20 MARS 2026**

20€

**J
E
U
D
I
19**

Menu du marché

Risotto aux champignons
Steak Tartare et Frites
Tarte aux poires amandine

20€

Menu de la mer

Soupe de poisson de roche au Safran,
croutons, ravioles
Balottine de volaille, moelleux de pommes
charlottes et tomates confites
Macaron au citron, crème glacée au Litchi

18€

Menu Océanie

Feuilleté farci à la viande
Fish & Chips
Pavlova aux fruits rouges

**V
E
N
D
R
E
D
I
20**

22€

Retour de pêche

Soupe de poisson ,
rouille et accompagnement
Bar en croute de sel, crème de
charlottes, beurre de tomates
Salade de fruits exotiques,
crème glacée aux citron vert

**DU LUNDI 23 MARS 2026
AU VENDREDI 27 MARS 2026**

L
U
N
D
I

23

18€

Menu du jour

Salade de chèvre chaud

Burger au poulet grillé et avocat

Assiette de fromages

ou

Dessert pâtissier

M
A
R
D
I

24

Menu Breton

Rillettes de maquereau

Limande meunière,
fricassée de légumes
de printemps

Far aux pruneaux

22€

Balade Japonaise

Assortiment de Gyoza,
salade de concombre
au sésame

Chirashi au saumon

Panna cotta au matcha
et sésame noir

M
E
R
C
R
E
D
I

25

20€

Menu du marché

Salade frisée, roquefort et noix

Fricassée d'agneau aux petits légumes

Crêpes aux pommes flambées

Menu Val de Loire

22€

Feuilleté de boudin noir

Champignons à la Tourangelle

Dos de saumon poché, sauce beurre
blanc, lentilles vertes du Puy

Poire flambée, sorbet cassis

**DU LUNDI 23 MARS 2026
AU VENDREDI 27 MARS 2026**

**J
E
U
D
I

26**

Restaurant privatisé

**V
E
N
D
R
E
D
I

27**

Menu aux saveurs iodées

Retour de Pêche au safran, crème d'ail

Loup de mer en coffre en sarriette,
onctueuse de pomme de terre,
fruit de l'olivier

Fraicheur des îles en sirop,
granité au citron vert

20€

**DU LUNDI 30 MARS 2026
AU VENDREDI 3 AVRIL 2026**

L
U
N
D
I

30

22€

Menu du marché

Jalousie de saumon à l'aneth

Filet de bar sauce vin blanc,
sarrasin aux légumes

Poire pochée et sablé breton,
coulis chocolat

Menu du chef

20€

Salade césar

Blanquette de veau, purée de carottes
et navets glacés

Brioche façon pain perdu aux fruits

M
A
R
D
I

31

22€

Menu D'examen Apéritif Offert

Crème de châtaignes
aux noisettes torréfiées

Carré d'agneau en croûte,
gratin dauphinois

Paris-Brest

M
E
R
C
R
E
D
I

1

20€

Menu du marché

Verrine fraîcheur à la grecque

Filet de poisson poché, beurre blanc,
céréales aux asperges

Dessert du pâtissier

"1er Avril"

22€

Crackers de poisson

Feuilleté de poisson

Saumon en croute façon Wellington, crème à
l'aneth, légumes du moment

Entremet chocolat crème anglaise

LES DÉJEUNERS

**DU LUNDI 30 MARS 2026
AU VENDREDI 3 AVRIL 2026**



J
E
U
D
I

2

22€

Menu d'examen Apéritif offert

Oeuf Parfait chips d'épinard

Magret de canard, pommes de terre
sautées, haricots verts

Crêpes flambées ou dessert pâtissier

V
E
N
D
R
E
D
I

3

20€

Menu Réunionnais

Assortiment créole

Rougail de saucisses

Carpaccio d'ananas victoria
et sorbet

**DU LUNDI 6 AVRIL 2026
AU VENDREDI 10 AVRIL 2026**

L
U
N
D
I
6

Férialé

M
A
R
D
I
7

24€

Symphonie d'herbes aromatiques
Menu examen Apéritif offert

Chèvre chaud au miel de thym

Sole meunière, printanière de légumes

Tarte tatin et crème à la vanille

M
E
R
C
R
E
D
I
8

20€

Menu du Pays Basque

Tonnelet de concombre,
Chantilly au piment d'espelette et Serrano

Cuisse de poulet basquaise,
Blés façon risotto aux petits pois

Blanc manger aux fruits rouges

Menu Bordelais

24€

Cuillère Végétale

Huitres chaudes au Lillet

Côte de Boeuf, sauce Bordelaise, écrasé de
pommes de terre

Cannelé de Bordeaux, crème anglaise

LES DÉJEUNERS

**DU LUNDI 6 AVRIL 2026
AU VENDREDI 8 MAI 2026**



J
E
U
D
I

9

20€

**Menu Examen
Apéritif offert**

Quiche Chèvre épinard

Darne de saumon beurre blanc,
jardinière de légumes

Cerises Jubilées ou Dessert pâtissier

Nous informons notre aimable clientèle que notre restaurant d'application sera exceptionnellement fermé du 10 avril au 8 mai 2026 inclus afin d'accueillir les Meilleurs Ouvriers de France Fromagers et Cuisine.

Nous vous remercions de votre compréhension.

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.