

**DU 7 MAI 2026 AU 8 MAI 2026**

**20€**

## Menu du marché

Dartois aux champignons  
beurre de ciboulette

Émincé de volaille coco curry  
Riz aux courgettes

Dessert pâtissier

## Menu Portugais

Rissois (chausson à la crevette)

Bacalao

Pastéis de nata

J  
E  
U  
D  
I  
7

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I  
8

**Féié**



**DU 11 MAI 2026 AU 13 MAI 2026**

L  
U  
N  
D  
I  
  
11

### Menu du chef

**22€**

Ficelles picardes et mesclun

Blanquette de dinde et légumes glacés

Crumble pomme fruits rouges

### Menu healthy

**18€**

Avocado toast

Poke bowl saumon

Salade de fruits frais,  
poivre et citronnelle

M  
A  
R  
D  
I  
  
12

### Menu du jour

**20€**

Salade d'asperge et œuf mollet

Risotto aux petits pois et copeaux de  
parmesan

Dessert pâtisseries ou crêpes flambées

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
  
13

### Menu Antillais

**22€**

Acras de morue, salade d'avocat  
et mangue aux crevettes

Vivaneau grillé sauce chien,  
gratin de patate douce, banane plantain

Tourment d'amour

### Menu Escoffier

**22€**

Vol au vent sauce financière

Saumon en bellevue

Pêche melba

# LES DÉJEUNERS



**DU 18 MAI 2026 AU 22 MAI 2026**

L  
U  
N  
D  
I  
  
18

## Menu du jour

**18€**

Salade de chèvre chaud

Smach burger

Crème brûlée

M  
A  
R  
D  
I  
  
19

## Menu Japonais

**22€**

Assortiment de gyoza,  
salade de concombre au sésame

Chirashi au saumon

Panna cotta matcha et sésame

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
  
20

## Menu du marché

**22€**

Bagel au saumon fumé

Travers de porc caramélisé, riz basmati

Salade de fruits de saison

**DU 18 MAI 2026 AU 22 MAI 2026**

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

22

## Menu "autour de l'Afrique"

**22€**

Jus de bissap et jus de gingembre  
Salade marocaine, briouates au poulet,  
pastels au thon

Poulet Yassa,  
Tieb

Thé à la menthe gourmand  
dégué (thiakry), cornes de gazelles  
et suprêmes d'agrumes aux épices

## Menu examen au choix du 26 mai au 29 mai

**24€**

1 apéritif offert  
+  
Entrée 1 ou entrée 2  
+  
Plat 1 ou plat 2  
+  
Dessert 1 ou dessert 2



**DU 5 JUIN 2026 AU 18 JUIN 2026**

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I  
5

## Menu du jour

**24€**

Ballottine de saumon et oursin,  
craquant d'algues

Côte de Bœuf grillé au barbecue,  
pommes pont neuf, tomates confites

Tartelettes aux framboises,  
crème glacée au litchi

L  
U  
N  
D  
I  
8

## Menu American diner

**20€**

Salade Caesar

Burger, french fries & coleslaw

Pancake, maple syrup & ice cream

M  
A  
R  
D  
I  
9

## Menu du jour

**18€**

Avocat cocktail

Poisson du marché, garniture de saison

Dessert pâtissier

**DU 5 JUIN 2026 AU 18 JUIN 2026**

**J  
E  
U  
D  
I  
11**

## Menu du marché

**22€**

Cocktail d'avocat et de crevettes

Parmentier de canard et mesclun aux herbes

Tarte aux poires crème d'amande

## Menu du chef

**24€**

Tourteaux, Araignée de mer,  
crabe décortiquées, crème de fenouil

Côte de veau cuisson basse température,  
barigoule artichaut poivrade  
et asperges verte

Tartelette aux framboises,  
crème glacée citron de cédrat maison

**L  
U  
N  
D  
I  
15**

## Menu barbecue

**24€**

Gambas flambées, tagliatelles de légumes  
aux noix de cajou

Poulet façon churrasco, pomme de terre  
hasselback, tomates rôties aux herbes

Moelleux chocolat, anglaise au bourbon

**J  
E  
U  
D  
I  
18**

## Menu du jour

**20€**

Crêpes aux champignons

Fish and Chips

Dessert 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.*