

Les desserts

Le soufflé glacé au grand Marnier	6,50 €
« spécialité du chef » sa sauce vanillée et écorces d'oranges confites	
La bûche « maison »	5,50 €
parfums au choix (café, chocolat, griottines, caramal beurre salé)	
Le croustillant au chocolat	7,00 €
(génoise cacao, croustillant chocolat noisette, mousse au chocolat)	
La salade de fruits frais	6,00 €
Petits fours maison	25,00 € le kg

Plats à prendre sur place

le 24 et 31 décembre entre 14h et 16h

Pour vos commandes : **09 70 93 77 09**

(avant le 20.12.2024)

PENSEZ À NOS BONS CADEAUX

LR

Accès parking place du Lavoir - Côté rue de Perrenot
70130 Neuville-lès-la-Charité
restaurant-la.renaissance@outlook.fr

LR
La Renaissance

Vous présente sa carte spécial « TRAITEUR »

PLATS À EMPORTER
pour vos fêtes de fin d'année

elle
Maître restaurateur
CHRISTOPHE AUBRY

Pour vos apéritifs

Mini bun's brioché au saumon fumé (les 12 pièces)	15,00 €
Mini tartelettes au tartare de thon aux fruits exotiques (12 pièces)	24,00 €
Gougères au Comté (30 pièces)	8,00 €
Miche surprise (env. 50 pièces)	30,00 €
Feuilleté chaud et minis tartelettes	18,00 € le kg
(pizza, quiche lorraine, saumon fumé, chèvre)	

Les entrées froides

	La part
Le foie gras de canard « maison »	15,00 €
compotée d'oignons, navette au beurre	
Le saumon fumé sur frisure de salade garni et confits	12,00 €
Pressé de queue de bœuf au foie gras maison	14,00 €
« spécialité du chef » garni	
La demi langouste à la Parisienne	24,00 €
Plateau de fruits de mer	selon cours

Les entrées chaudes

	La part
La douzaine d'escargots de Bourgogne	12,00 €
La croustade aux morilles « sauvages » crémée au vin jaune	18,00 €
Le feuilleté aux champignons de nos sous bois crémée	10,00 €
La croustade aux fruits de mer et Saint-Jacques	15,00 €
La cassolette d'escargots de Bourgogne	12,00 €
forestière crémée et fines herbes	
Ris de veau aux morilles sauvages crémé vin jaune	18,00 €

Les plats chauds

Dos de cabillaud rôti sur risotto	12,00 €
aux petits légumes sauce Jura blanc	
Cuisse de chapon rôtie aux morilles crémée vin jaune	14,00 €
Suprême de volaille à la crème et champignons	9,00 €
L'émincé de chevreuil sauce grand veneur et airelles	12,00 €

Menu gourmand

Le foie gras de canard « maison »

son chutney de fruits et navette au beurre

La cuisse de chapon rôtie au vin jaune et morilles sauvages crémée

Fondant de champignons et patates douces
Fagot aux 3 légumes (haricots verts, carottes, bimi)

Le soufflé glacé au Grand Marnier « spécialité du chef »

sa sauce vanillée et écorces d'oranges confites

32,00 €

Les garnitures

	La part
Le risotto aux champignons	2,00 €
Le gratin dauphinois	2,00 €
Paillason de pommes de terres au fines herbes	1,50 €
Fagot de légumes	1,50 €
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et citrons	1,80 €