

La Renaissance

Nous sommes situés à Capdenac-Gare en Aveyron, à proximité des départements du Lot et du Cantal, et proposons une cuisine raffinée à base de produits frais, souvent locaux. Gilles, Le chef, et sa collaboratrice Kathy élaborent chaque midi un nouveau menu, tandis que la carte du soir évolue régulièrement selon les saisons. Venez découvrir une cuisine alliant les produits de notre région et des saveurs d'ailleurs. Le restaurant dispose de deux salles lumineuses, idéales pour des repas d'affaires, de famille ou de groupes sur demande. Aux beaux jours, profitez de notre cour intérieure ombragée, un véritable havre de paix.

Réservations conseillées auprès d'Isabelle ou Léa qui vous accueillent avec sourire et bonne humeur au 05 65 64 18 33

La Renaissance 16 rue de la République 12700 CAPDENAC-GARE



Formules du jour :

De 17 à 22 Euros

Le midi, du mardi au samedi

A consulter chaque jour sur notre site internet
www.larenaissance-capdenac.fr

Carte du soir :

Menu à partir de 37 Euros

Le jeudi soir (en été), vendredi soir et samedi soir

Exemple page suivante

A consulter sur notre site internet

www.larenaissance-capdenac.fr

rubrique « CARTE DU SOIR »





Page Facebook :

La Renaissance Capdenac-Gare Aveyron

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100049957275275>

Site Internet :

www.larenaissance-capdenac.fr

Page google :

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=https%3A%2F%2Flarenaissance-capdenac.fr+google>

Les entrées

CARTE DU SOIR

- ✓ L'œuf du Cantal crémeux, fricassée de champignons et jus de crustacés
- ✓ Petits pois, menthe et fromage de Chèvre de Balajou
- ✓ Terrine de Foie gras de canard de la Ferme des Cazalous, chutney aux cerises et pain aux noix **(supplément de 4€)**

Les plats

- ✓ Filet de Daurade royale à la plancha, barigoule de légumes au chorizo et condiment carotte-ail noir
- ✓ Filet mignon de porc Occitanie cuit à basse température, pressé de pommes de terre, jus à la sauge
- ✓ Magret de Canard et Foie gras poêlé de la Ferme des Cazalous, risotto d'épeautre et jus crémeux à l'échalote et poivre de Kampot **(supplément de 4€)**

Les desserts

- ✓ Les Fromages de saison
- ✓ Barre façon crumble à la rhubarbe, abricot
- ✓ Entremet chocolat-cassis, glace chocolat blanc
- ✓ Coupe de Glaces et sorbets

Menu Dégust'

Faites confiance au Chef et dégustez
en 5 étapes et portions adaptées les produits de saison
(Menu servi pour l'ensemble des convives)
47 Euros / 52 Euros avec le fromage

Menu carte

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : **37 Euros**
Entrée + Plat + Fromage + Dessert : **42 Euros**

A la carte

Entrée : 12.00 €
Plat : 21.00 €
Fromage : 9.00 €
Dessert : 9.00 €