HOTEL DE FRANCE

Bienvenue au Relais de Ronsard.

Profitez d'une cuisine française raffinée, où chaque plat est préparé avec des produits frais et de saison.

Notre chef vous invite à savourer des créations authentiques et délicieuses,

sublimées par une sélection de vins d'exception.

Bon appétit et bonne dégustation !

Welcome to the Relais de Ronsard restaurant.

Enjoy our refined French cuisine. Each dish is prepared with fresh and seasonal produce.

Our chef invites you to savour authentic and delicious creations, enhanced by our exceptional selection of wines

Bon appétit !

HOTEL DE FRANCE

Apéritifs

Pétillants

Coupe de Pétillant	6€
Coupe de Champagne	9.50€
Kir pétillant ou Vin blanc	7€
Cardinal	6€
Kir Royal	10.50€

Liqueurs : Cassis, Mûre, Framboise, Griotte, Pêche, Mandarine Impériale

Apéritifs & Alcools

Ricard	4.00€
Suze	4.00€
Martini Rosso/Bianco	5.00€
Campari orange	6.50€
Porto	5.00€
Gin & Tonic / Limonade	9.00€
Vodka Grey Goose	10.00€
Vodka orange/lemonade /Tonic	9.00€
Aperol Spritz	9.00€
Americano	9.00€
Clan Campbell/Jameson/ Jack Daniel's	6.80€
Talisker / Laphroaig	8.70€
Glenfiddich / Oban / Glenlivet	9.50€
Dalowhinni	11.50€
Lagavulin	12.50€

Softs

Jus de fruits (bouteille)	3.40€
Jus de pomme artisanal	3.80€
Cocktail de jus de fruits	8.50€
Coca Cola ou Zéro	3.80€
Orangina	3.80€
Tonic/Tonic Agrumes	3.80€
Limonade Phenix	3.30€
Diabolo	3.40€
Fuze Tea	3.80€

Bières Bouteilles

Pelforth brune	5.00€
Hoegaarden blanche	4.40€
Bière du moment	5.80€
Heineken 00	3.90€

Dérivés

Picon bière	4.90€
Panaché	3.50€
Monaco	3.90€
Cidre	4.00€

Bières Pressions

Pelforth, Heineken	15 cl	2.50 €
	25 cl	3.50 €
	50 cl	6.80 €
Affligem	15 cl	2.50 €
	25 cl	4.50 €
	50 cl	8.60 €

Tout nos prix sont TTC.

HOTEL DE FRANCE

Menu de Ronsard

Entrée, plat, fromage ou dessert 51€

Entrées / Starters

Terrine de foie gras frais de canard et ses compotées d'oignons et figues (19€)
Terrine of fresh duck foie gras with onion and fig compotes

Poireaux confits, oeuf mollet et crème aux truffes (17€)
Leek confit, soft-boiled egg and truffle cream

Velouté de potimarron (14€)
Cream of pumpkin soup

Aumonière de chou et escargots à la crème d'ail (17€)
Cabbage and snail aumoniere with a garlic cream

Saumon d'Ecosse mariné, servi tiède avec sa crème (18€)
Marinated Scottish salmon, served warm with cream

HOTEL DE FRANCE

Menu de Ronsard

Plats principaux / Main courses

Filet de bœuf, sauce vin rouge, gratin dauphinois et légumes de saison (34€)
Beef fillet, red wine sauce, dauphinoise potatoes and seasonal vegetables

Magret de canard du sud ouest rôti au vinaigre de cidre et miel, poires caramelisées et panais (32€)
Roast duck breast, cider vinegar, honey, caramelised pears and parsnips

Ris de veau braisés à l'ancienne, sauce morilles (38€)
Braised calf sweetbreads with morel sauce

Médaillons de lotte au riz sauvage, sauce iodée (33€)
Monkfish medaillons with wild rice, iodised sauce

HOTEL DE FRANCE

Menu de Ronsard

Fromage ou Dessert / Cheese or dessert
(Tous nos desserts sont fait maison / All our desserts are home-made)

Sélection de notre chariot de fromages (14€)
Selection from our cheese trolley

Notre cheesecake aux poires (16€)
Our pear cheesecake

Carpaccio d'oranges au muscovado et son sorbet (13€)
Orange carpaccio with muscovado sugar, sorbet

Crème brûlée au citron et cannelle (14€)
Lemon and cinnamon crème brûlée

Ananas rôti au romarin et sabayon au miel (13€)
Rosemary roast pineapple and honey sabayon

Petite tarte tatin, glace vanille et chantilly (15€)
Tarte tatin, vanilla ice cream
and chantilly