

Notre histoire

Le restaurant Renaissance est implanté dans les murs de l'ancien presbytère du village du Change. Ce bâtiment datant du XIII^e siècle a hébergé pendant une très longue période (1671 – 1951) le prêtre de la paroisse. Les anciens propriétaires avaient acquis et transformé le bâtiment en un restaurant nommé tout naturellement « Le Presbytère ».

Fiers de faire revivre ces lieux prestigieux chargés d'une si riche histoire, nous, Robert, Jean Charles et Dave, avons rebaptisé l'enseigne « Renaissance » dans le souhait d'évoquer à la fois le passé, le présent et l'avenir.

Nous pouvons ressentir dans ces lieux le bonheur et la sérénité qu'ont pu procurer les promenades dans l'enceinte du bâtiment et de son jardin-terrasse exceptionnels.

Nous avons parcouru la planète pour apporter à notre cuisine les saveurs et parfums des plats du monde entier. Pour nous, c'est un véritable privilège d'avoir posé nos valises et nos ustensiles dans ce Périgord, haut lieu de la gastronomie, riche de ses légendaires produits du terroir connus et reconnus bien au-delà de ses frontières.

Notre expérience est le fruit de nos voyages en Italie, en Espagne, en Asie et dans bien d'autres régions du monde qui sont autant de sources d'influence et d'inspiration pour revisiter les produits locaux dans le menu que nous vous proposons.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant Renaissance.

Robert, Dave, Jean Charles

Renaissance
R

Nos formules

<i>Menu complet (Entrée, plat, dessert)</i>	35,95 €
<i>Menu du Jour (mercredi, jeudi et vendredi midi)</i>	19,50 €
<i>Menu des enfants (Nuggets de poulet et frites Boule de glace)</i>	10,50 €

Les entrées

<i>Foie gras mi-cuit chutney de pêches et oignons confits (si choix dans le menu supplément 5 €)</i>	13,95 €
<i>Jambon ibérico, olives et son pain croustillant ail et tomates</i> 1	7,95 €
<i>Komard sur lit de légumes d'été confits et sa mayonnaise safranée maison (si choix menu supplément 7,50 €)</i> 2 3	15,95 €
<i>Burrata tomates d'antan pesto et balsamico</i> 7 8	8,50 €
<i>Retour en Asie : Beignets de crevette sauce sriracha et brochette de poulet mariné teriyaki et sa salade pad thai</i> 1 2 4 6	8,50 €
<i>Vittello tonnato, Entrée classique italienne composée de fines tranches de rôti de veau avec une mayonnaise légèrement parfumée au thon (si choix dans le menu supplément 3,50 €)</i> 3 5	12,50 €
<i>Salmorejo avec son pain tomate et jambon ibérico (potage classique froid d'Andalousie)</i> 1	7,95 €

Les plats

- Roti de veau cuit à basse température sauce hollandaise et sa purée onctueuse de pommes de terre (si choix dans le menu supplément 3 €)* 3 7 24,95 €
- Thon à la plancha sauce citronnée sur lit de petits pois et fenouils rôtis (si choix dans le menu supplément 5 €)* 3 7 27,50 €
- Noix d'entrecôte beurre renaissance (échalotes caramélisées, cognac) et pomme de terre hasselback (si choix dans le menu supplément 3 €)* 7 24,95 €
- Poulet aztèque à la plancha mariné avec salsa pico de gallo* 21,50 €
- Hamburger Hongrois (steak de bœuf 180 gr), tomme du jura pimentée, tomates, lard fumé, mayonnaise paprika fumé, échalotes grillées disponible en version végétarienne* 1 5 7 21,50 €
- Aubergine périgourdine avec sa farce cabécou, cèpes, brisure de truffes gratinée au four servie avec sa sauce pécharmant tomates* 1 7 21,50 €
- Confit de canard cuit avec les légumes d'été et pomme de terre hasselback* 21,50 €
- Magret de canard 5 épices et sauce griottes et sa purée de butternut (si choix dans le menu supplément 3 €)* 3 7 24,95 €

Les desserts

Soupe de pastèque et framboises, glace aux biscuits amaretti et sa liqueur amaretto 1 3 7 8 8,50 €

Crêpe Suzette revisitée Renaissance bavarois à l'orange, glace vanille mandarine, crêpe croustillante et chantilly 1 3 7 8,50 €

Clafoutis aux myrtilles, glace Butterfly pea tea, coulis de violette 1 3 7 8,50 €

Tiramisu Napoléon à la pêche et liqueur Napoléon 1 3 7 7,95 €

Brownie aux pistaches et sa glace 1 3 7 8 7,95 €

Assiette de fromage des monts du Jura, noix et gelée au macoïn 7 8 8,50 €

Key lime Pie Tartelette de floride au citron vert 1 3 7 8,50 €

2 boules de glaces, chantilly et croquant caramel 6,50 €

Les saveurs de glace : vanille, chocolat, caramel beurre salé, Prunes de souillac, chocolat blanc, noix du Périgord, café, Noix de coco, cassis, fraise, citron, citron vert, framboise, mirabelles, poire, pistache, mandarine

Les allergènes

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés et produits à base de crustacés

3 Oeufs et produits à base d'oeufs

4 Arachides et produits à base d'arachides

5 Poissons et produits à base de poissons

6 Soja et produits à base de soja

7 Lait et produits à base de lait

8 Fruits à coques et produits à base de ces fruits

9 Céleri et produits à base de céleri

10 Moutarde et produits à base de moutarde

11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

12 Anhydrique sulfureux et sulfites

13 Lupin et produits à base de lupin

14 Mollusques et produits à base de mollusques

Nos cocktails

9,50 €



Spritz Apéro

Mirto Spritz

Limonverde Spritz

Rhum mule

Golden margarita

Guerro-golden, tequila, grand Marnier

Nos cocktails givrés

12,50 €

Blue pea colada

Lait de coco, jus d'ananas et butterfly blue tea

Banana daiquiri

Rhum ambré réunionnais, liqueur de bananes, crème, banane

Pour accompagner vos cocktails

5,50 €

Chiffonnade de jambon iberico

Saucisson iberico

Nos boissons

Les millésimes des vins



Blancs

Clos Verdots Bergerac sec 2022 75cl 19,50 € Ce Bergerac Sec très aromatique et fruité est issu des jeunes vignes de Sauvignon Blanc. La Muscadelle et le Sémillon apportent rondeur et fruité en milieu de bouche et une finale saline

Château Les Tours des Verdots 2021 75 cl 27,50 € Ce vin est issu d'un assemblage de nos 4 cépages : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon et Muscadelle. D'une belle complexité et avec beaucoup d'élégance, ce vin blanc sec révèle une riche palette aromatique sur des notes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs de magnolias.

Domaine de Coussan Côte de Thongue 2022 75cl 27,50 € (IGP, chardonnay, longueur en bouche influences méditerranéennes)

Gran Passione Veneto Bianco 2022 au verre 6,95 €, 75cl 29,50 € Surprenant et harmonieux en bouche ce vin de Venise est caractéristique avec plein d'arômes

Maïa 2022 1er prix 2023 du meilleur Vermentino d'Italie au verre 7,95 € 75cl 45,00 € Coopérative SIDDURA Sardaigne cépage Vermentino. Vin de caractère avec parfums intenses et persistants.

Rouges

Clos de Verdots Bergerac Rouge 2020 75cl 19,50€ Ce vin composé majoritairement de Merlot, est issu de nos plus jeunes vignes. Gourmand et fruité, Ses arômes de fruits rouges légèrement épicés

Chateau les Tours des Verdots Monbazillac onctueux 2021 75cl 27,50€ Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. C'est un vin de caractère avec des tanins fondus et une bouche dense sur des arômes poivrés et de cerises noires.

Château du Rooy Pécharmant 2020 (Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, charpenté et généreux) au verre 6,95 €, 75cl 24,50 €

Pic de St Loup Tour du Roc 2022 (AOP Languedoc syrah, grenache, mourvèdre, arômes intenses fruits noirs et réglisse) 75cl 28,50 €

Gran Passione Veneto Rosso 2022 au verre 6,95 €, 75cl 29,50 € Ce vin rouge Vénétien Grand Passione est relativement doux, avec une finale longue et raffinée, des notes de fruits mûrs (framboises, cerises), de prunes et de raisins secs.

Fola 2019 au verre 7,95 € 75cl 45,00 € Coopérative Siddura Sardaigne cépage Cannonau, vieilli en fût de chêne 12 mois, belle structure, douces senteurs d'épices rappelant la Méditerranée. Vin charpenté et complexe.

Rosés

Domaine du Rousset 2022 (IGP Alpes de Haute Provence, vin bio, légèrement fruité, bonne teneur en bouche) 75cl 22.50 €

au pichet

Bergerac blanc sec, rosé ou rouge au verre 3,00

1l 14.50€

Vins desserts

Château Les Tours des Verdots, Monbazillac 2020 au verre 7,50 € 75cl 34,50 € Onctueuse et au palais puissant met en lumière de doux arômes de miel et fruits exotiques sublimés par une finale vanillée d'une rare longueur.

Mas de Lavail Expression - Maury Rouge 2021 au verre 7,50 € 75cl 37,50 € Les vignes sont en bio, sols argilo-calcaires, 100% Grenache Noir, Elevage de 12 mois, parfait pour accompagner un dessert de chocolat

Nuali Grappes 2021 au verre 7,50 € Coopérative Siddura Sardaigne cépage Moscato, vin doux velouté et frais, grappe mûries et séchées par la brise maritime, des notes d'abricot, écores d'agrumes, pointe d'épices douces et de miel

Champagne Veuve Pelletier Brut au verre 12,50 € 75cl 57,50 €

Bieres pression

*Bière spéciale
Corsendonk Blonde*

*25cl 2,75 € | 50cl 5,00 €
25cl 2,75 € | 50cl 5,00 €*

Bières en bouteille

*Corsendonk Agnus Blonde triple fermentation en bouteille 8°
Corsendonk Pater Dubbel Ambrée double, caramélisée 8°
Corsendonk Gold Triple bière et haute fermentation, pleine de goût
Corsendonk Dubbel Kriek (8,5°)
Vedette IPA riche en houblon, légèrement amère (5,5°)
Mystic : bière légère goût cerise (3,5°)*

*33cl 4,95 €
33cl 4,95 €
33cl 5,95 €
33cl 5,75 €
33cl 5,25 €
25cl 3,75 €
supplément Picon 1,50 €*

Apéritifs

*Gin Tonic | Rhum Cola | Vodka Jus d'Orange
Ricard Pastis
Kir Vin Blanc*

*7,50 €
3,00 €
4,50 €*

Digestifs

*Grand Marnier
Cognac, Vieux Rhum "Don Papa", Vieux Whisky
Mirtomoro liqueur de myrte glacée
Liqueur Limonverde glacée à base de citron jaune et vert
Liqueur de Myrte et grappa glacée
Liqueur Pompia glacée agrume de la Sardaigne
Noces royales (cognac à la poire)*

*8,50 €
12,50 €
7,50 €
7,50 €
7,50 €
7,50 €
12,50 €*

Softs

*Soda
Coca Cola | Coca Cola Zero | Orangina | Perrier | Schweppes | Ice tea | Limonade*

3,50 €

*Jus de Fruits
Orange | Pamplémousse | Pomme | Pêche | Mangue | Poires*

3,50 €

*Eaux
Abatilles plate 100cl | Abatilles pétillante 100cl*

4,50 €

Boissons chaudes

*Espresso
Double Espresso
Café Long
Café Crème
Thé | Infusion*

*1,70 €
3,00 €
2,00 €
2,25 €
3,50 €*