

Les Jardins de l'Orangerie

Nos Menus

LE JARDINS

38€

Sardines farcies « Riviera », crackers aux graines, spaghettis de courgettes au zeste de combava

Ou

Carpaccio de saumon mariné à la citronnelle, pickles de radis, coulis de mangue au curcuma frais

Filet de daurade, vierge de tomate et citron confit, écrasée de pommes de terre et condiments

Ou

Pluma de cochon acidulée, câpres à queues, milanaise d'aubergine et scaramoza fumé

Moelleux au chocolat , coulis de passion glace vanille

OU

Nage d'agrumes et abricots rôtis à la fève de Toncka

OU

Coupe de glace 2 parfums

« Vanille, Chocolat, Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, Caramel beurre salé »

LE GOURMET

48€

Queues de gambas rôties au miel, tarte fine de poivrons et émulsions froide de carapaces au lait de coco

OU

Palette Ibérique et chorizo Bellota, Burrata crémeuse , marmelade de tomates cerise et chips de coppa

Cabillaud demi-sel, croute de noisette, pousses d'épinard et crémeux de pois gourmands , truffes d'été

OU

Suprême de volaille fermier, fumée de morilles au vin jaune, semoule de céleri rave à la truffe

Tarte sablée aux framboises, marmelade de rhubarbe

OU

Mille Feuilles revisité, caramel beurre salé

Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes. Tenez-nous informés de toutes intolérances ou allergies.

Prix TTC service compris