

Les Jardins de l'Orangerie

NOS ENTRÉES

Fondant de blanc de poireaux servi tiède , crevettes bouquet et bulots, sauce ravigote	16 €
Rémoulade de betterave à la graine de moutarde, chèvre frais aux condiments, coppa et crackers	15 €
Tarte fine de rouget de Roche aux agrumes, marmelade de tomates confites et risotto de choux fleurs crus	23 €
Œuf de poule fermière basse température, raviole de chanterelles et mousserons, râpé de truffes d'automne	22 €

NOS PLATS

Pavé de merlu poché au lait de coco et bouillon de poule , rissolée de panais et salsifis	26 €
Daube de tentacules de poulpe et queues de gambas, bouillon de palourdes, pommes de terre safranées	31 €
Paleron de veau mitonné à l'oignon des Cévennes, carottes multicolores enrobées aux herbes potagères	26 €
Noisette d'agneau panée au pistaches et noisettes, épaule en pastilla , butternut caramélisé au soja	34 €

NOS DESSERTS

L'assiette du fromager et feuilles maraîchères	11 €
Mille Feuilles revisitée, caramel beurre salé	11 €
Poire williams pochée au vin de Provence, sorbet cassis	10 €
Tarte tatin glace vanille	12 €
Ma Tropézienne « clémentine et chocolat blanc »	11 €
Café ou chocolat liégeois ou Dame blanche	10 €
Coupe du Colonel	14 €
Glaces des Alpes « Maitre artisan glacier »	2,80 €
« Vanille, Chocolat Valrhona , Citron, Café, Mangue, Cassis, Fraise, Rhum raisin, Caramel beurre salé »	le Parfum

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

Prix TTC service compris