

# Les Jardins de l'Orangerie

## Notre Carte

### NOS ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Focaccia tartinée de tomme de brebis et jambon Serrano , confiture d'oignons doux et cerneaux de noix | 15 € |
| Caquelon de douze escargots de bourgogne tout simplement au beurre d'ail et persil                    | 16 € |
| Fois gras de canard assaisonné au sauternes, chutney de fruits secs et beaumes de venise en gelée     | 21 € |
| Duo de saumon fumé et gravlax ,Tarte fine aux pommes de terre roseval , crème acidulée et son tarama  | 20 € |

### NOS PLATS

|   |      |
|---|------|
| Dos de cabillaud cuit vapeur, condiments d'une grenobloise, sauce hollandaise , palet de butternut confit   | 26 € |
| Cassolette de noix de saint Jacques et crevettes «bouquet»,fondue de poireaux vanillée, sauce bonne femme   | 33 € |
| Gigot d'agneau braisé 7h ,jus de cuisson aux herbes fraîches, cubes de céleri glacé et en mousseline        | 26 € |
| Suprême de chapon fermier rôti , velouté à la truffe d'hiver, poêlée de légumes oubliés et purée de marrons | 34 € |

### NOS DESSERTS

|  |                     |
|--|---------------------|
| Sélection de fromages affinés et feuilles maraîchères  | 11 €                |
| Mille Feuilles revisité au caramel beurre salé   | 12 €                |
| Choux craquelin, crème Paris Brest   | 11 €                |
| Macaron chocolat / chocolat blanc et café / tiramisu   | 11 €                |
| Café ou chocolat Liégeois  | 10 €                |
| Coupe du Colonel   | 14 €                |
| Coupe de Glace « Glaces des Alpes » Maitre artisan glacier<br>« Vanille, Chocolat Valrhona , Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, Cassis,Caramel beurre salé » | 2,80 €<br>le Parfum |

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

Prix TTC service compris