

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 gravelax ,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 €
Cassiolette 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	2,80 €
« Vanille, Chocolat Valrhona , Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, Cassis,Caramel beurre salé »	le Parfum

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

Prix TTC service compris