

# Les Jardins de l'Orangerie

## Notre Carte

### NOS ENTRÉES

|  |      |
|--|------|
| Saumon gravlax, betterave à la graine de moutarde , tartine de chèvre frais                      | 14 € |
| Croustillant d'effiloché de jarret de bœuf , semoule aux saveurs d'Asie , feuilles de roquette   | 15 € |
| Queue de gambas rôties , « risotto arborio » assaisonné de poutargue et d'orange amère du jardin | 20 € |
| Fois gras de canard mariné au « sauternes », chutney de fruits secs et tartine briochés toastée  | 22 € |

### NOS PLATS

|   |      |
|---|------|
| Dos de cabillaud cuit vapeur, bayaldi de légumes provençaux , sauce hollandaise et perle de yuzu            | 23 € |
| Noix de saint jacques au chorizo Iberique, tatin de topinambour et cœur d'artichaut rôti                    | 32 € |
| Fondant d'échine de cochon grillée aux aromates, purée de lentilles vertes au fois gras de canard           | 24 € |
| Paleron de veau cuisinée aux petits oignons, écrasée de pommes de terre , crème de Bresse et truffe d'hiver | 32 € |

### NOS DESSERTS

|  |                     |
|--|---------------------|
| Sélection de fromages affinés et feuilles maraîchères  | 11 €                |
| Mille Feuilles revisité au caramel beurre salé   | 12 €                |
| Choux Craquelin, crème Paris Brest et glace chocolat   | 10 €                |
| Ma tarte tatin , crème fraîche et glace vanille  | 10 €                |
| Café ou chocolat Liégeois  | 11 €                |
| 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