

Les Jardins de l'Orangerie

Notre Carte

NOS ENTRÉES

Saumon gravelax, 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 roquettes	15 €
Queues 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	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-vous informés de toutes intolérances ou allergies.

Prix TTC service compris