

Les Jardins de l'Orangerie

Notre Carte

NOS ENTRÉES

Colimaçon de 12 escargots de Bourgogne aux trois saveurs, curry , roquefort/ noix et persillade	16 €
Saumon Gravelax , blinis de sarrazin et fromage de chèvre frais, caponata de légumes	15 €
Fois gras de canard au Beaume de venise, raviole de pleurotes et pied de cochon en bouillon	21 €
Huitres de Cancale tiédies à l'huile de noix , wok de légumes au beurre blanc, croûtons de seigle et Wasabi	20 €

NOS PLATS

Matelote de maigre au vin rouge de Provence, marinière de moules de bouchot , tatin de topinambour	25 €
Filet de canette à l'orange , bouquetière de légumes oubliés (panais, racine de persil, cerfeuil tubéreux)	26 €
Noix de saint jaques au chorizo ibérique, risotto carnaroli au shitakés et copeaux de parmesan Reggiano	32 €
Effiloché de joue de bœuf farci au foie gras de canard, compotée de choux et pommes grenaille	32 €

NOS DESSERTS

Sélection de fromages affinés et feuilles maraîchères	11 €
Mille Feuilles revisité, caramel beurre salé	12 €
Ananas rôti , brioche façon pain perdu	11 €
Profiterole et chocolat route des épices	11 €
Tarte citron meringuée coulis de fruits rouge	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