

# Les Jardins de l'Orangerie

## Notre Carte

### NOS ENTRÉES

|                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Focaccia tartinée de tomme de brebis et jambon de de Cerano , confiture d'oignons et cerneaux de noix      | 15 € |
| Velouté de cresson de fontaine, feuilleté aux graines de sesame, escargots « petits gris » à la provençale | 16 € |
| Fricassée de girolles au vin jaune du jura, bouillon mousseux et amandes torréfiées, œuf coulant           | 19 € |
| Vol au vent de noix de saint jacques et cèpes , cœur de frisée aigrelette                                  | 22 € |

### NOS PLATS

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Darne de merlu frite, condiments d'une grenobloise, beurre meunière , palet de butternut confit   | 25 € |
| Civet de homard et médaillon de lotte , tronçons de panais et jeunes carottes au curry de Madras  | 33 € |
| Gigot d'agneau braisé 7h , jus de cuisson aux herbes fraîches, cubes de céleris glacé             | 26 € |
| Pot au feu de cuisse de canard et foie gras, consommé de vermicelle de riz et tronçons de legumes | 32 € |

### NOS DESSERTS

|                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Sélection de fromages affinés et feuilles maraîchères                                                   | 11 €      |
| Mille Feuilles revisité au caramel beurre salé                                                          | 12 €      |
| Tarte bourdaloue , poire comice pochée aux épices et chocolat noir                                      | 11 €      |
| Crêpes suzette, sorbet clémentine corse                                                                 | 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-vous informés de toutes intolérances ou allergies.

Prix TTC service compris