

Les Jardins de l'Orangerie

Nos Menus

LE JARDINS

38€

Fondant de blanc de poireaux servi tiède , crevettes bouquet et bulots, sauce ravigote
OU

Rémoulade de betterave à la graine de moutarde, chèvre frais aux condiments, coppa et crackers

Pavé de merlu poché au lait de coco et bouillon de poule , rissolée de panais et salsifis
OU

Paleron de veau mitonné à l'oignon des Cévennes, carottes multicolores enrobées aux herbes potagères

Mille Feuille Revisité, Caramel Beurre Salé

OU

Poire williams pochée au vin de Provence, sorbet cassis

OU

Coupe de glace 2 parfums

« Vanille, Chocolat, Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, Cassis, Caramel beurre salé »

LE GOURMET

48€

Tarte fine de rouget de Roche aux agrumes, marmelade de tomates confites et risotto de choux fleurs crus
OU

Œuf de poule fermière basse température, raviole de chanterelles et mousserons, râpé de truffes d'automne

Daube de tentacules de poulpe et queues de gambas, bouillon de palourdes, pommes de terre safranées
OU

Noisette d'agneau panée au pistaches et noisettes, épaule en pastilla , butternut caramélisé au soja

L'assiette du fromager et feuilles maraichères

OU

Ma Tropicane « clémentine et chocolat blanc »

Ou

Tarte tatin, crème épaisse et glace vanille

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

Prix TTC service compris