

Les Jardins de l'Orangerie

Nos Menus

LE JARDINS

38€

Colimaçon de 6 escargots de Bourgogne aux trois saveurs, curry , roquefort/ noix et persillade
OU

Saumon Gravelax , blinis de sarrazin et fromage de chèvre frais, caponata de légumes

Matelote de maigre au vin rouge de provence, marinière de moules de bouchot , tatin de topinambour
OU

Filet de canette à l'orange , bouquetière de légumes oubliés (panais, racine de persil, cerfeuil tubéreux)

Mille Feuille Revisitée, Caramel Beurre Salé

OU

Profiterole et chocolat route des épices

OU

Coupe de glace 2 parfums

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

LE GOURMET

48€

Fois gras de canard au Beaume de venise, raviole de pleurotes et pied de cochon en bouillon
OU

Huitres de Cancale tiédies à l'huile de noix , wok de légumes au beurre blanc, croûtons de seigle et Wasabi

Noix de saint jaques au chorizo ibérique, risotto carnaroli au shitakés et copeaux de parmesan Reggiano
OU

Effiloché de joue de bœuf farci au foie gras de canard, compotée de choux et pommes grenaille

L'assiette du fromager et feuilles maraichères

OU

Tarte citron meringuée coulis de fruits rouge

OU

Ananas rôti , brioche façon pain perdu

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

Prix TTC service compris