

Les Jardins de l'Orangerie

Notre Carte

NOS ENTRÉES

| | |
|---|------|
| Tarte sablée au parmesan, cœur d'artichaut tiédi, haricots verts et roquette, vinaigrette échalotes | 15 € |
| Céviche de daurade à la graine de moutarde de Meaux, nage citronnée de légumes croquants | 16 € |
| Asperges vertes, œuf brouillé ciboulette, tartine de chèvre frais et magret de canard fumé | 22 € |
| Poêlée d'encornets en persillade, poitrine de cochon de Bigord grillée et noix de pécan torréfiées | 21 € |

NOS PLATS

| | |
|---|------|
| Dos de cabillaud meunière, jus de piperade, Bayaldi de légumes provençaux à la fourme d'Ambert | 26 € |
| Pavé de loup cuit en vapeur d'agrumes, risotto de petits pois et fèves, hollandaise au citron caviar | 32 € |
| Rognon de veau au vermouth blanc, fricassée d'asperges blanches et pancetta, pomme duchesse | 25 € |
| Cuisse de volaille fermière croustillante à la citronnelle, morilles au vin jaune, pommes grenaille rissolées | 30 € |

NOS DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| Sélection de fromages affinés et feuilles maraîchères | 11 € |
| Mille Feuilles revisité aux framboises, accompagné de son coulis | 12 € |
| Tarte aux fraises gariguettes et combava | 12 € |
| Pavlova, salade de fruits exotiques parfumée aux feuilles de citron kaffir | 11 € |
| Pain perdu, ananas rôti, caramel beurre salé | 11 € |
| Café ou chocolat Liégeois | 10 € |
| Coupe du Colonel | 14 € |
| Coupe de Glace « Glaces des Alpes » Maître 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