

Les Jardins de l'Orangerie

NOS ENTRÉES

L'œuf mollet en bouillon , fricassée de petits pois à la française, vinaigrette de noix	15 €
Queues de crevettes aux herbes potagères, tartare d'avocat, confiture de cerises noires	16 €
Méli-mélo d'asperges, gougère à la brousse de brebis , réduction d'agrumes	19 €
Médailles de poulpe en persillade , barigoule d'artichauts violets , crostinis de tarama	20 €

NOS PLATS

Filet de Loup parfumé au chorizo ibérique, caillette de blettes aux moules	25 €
Effiloché de noix de joue de bœuf en daube , carottes fanes et pommes de terre grenailles	25 €
Queue de lotte bardée , tomate cœur de bœuf à la provençale , chutney de mangue aux amandes	29 €
Côte de veau au sautoir, légumes primeurs , fondant d'ail nouveau, jus de viande truffé	33 €

NOS DESSERTS

Mille Feuilles revisité, caramel beurre salé	11 €
Ma tarte tatin, crème fraîche et glace vanille	11 €
Tarte sablée aux fraises, marmelade de rhubarbe	11 €
Vacherin mangue / citron, minestrone exotique	11 €
Café ou chocolat liégeois ou Dame blanche	10 €
Coupe du Colonel	14 €
Glaces des Alpes » Maitre artisan glacier	2,80 €
« Vanille, Chocolat Valrhona , Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, 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