

Les Jardins de l'Orangerie

Nos Menus

LE JARDINS

38€

Tarte sablée au parmesan, cœur d'artichaut tiédi, haricots verts et roquette, vinaigrette échalotes
OU

Céviche de daurade à la graine de moutarde de Meaux, nage citronnée de légumes croquants

Dos de cabillaud meunière, jus de piperade, Bayaldi de légumes provençaux à la fourme d'Ambert
OU

Rognon de veau au vermouth blanc, fricassée d'asperges blanches et pancetta, pomme duchesse

Sélection de fromages affinés et feuilles maraîchères

OU

Dessert à choisir dans ceux proposés à la carte

OU

Coupe de glace 2 parfums

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

LE GOURMET

48€

Asperges vertes, œuf brouillé ciboulette, tartine de chèvre frais et magret de canard fumé
OU

Poêlée d'encornets en persillade, poitrine de cochon de Bigord grillée et noix de pécan torréfiées

Pavé de loup cuit en vapeur d'agrumes, risotto de petits pois et fèves, hollandaise au citron caviar
OU

Cuisse de volaille fermière croustillante à la citronnelle, morilles fraîches au vin jaune, pommes grenaille rissolées

L'assiette du fromager et feuilles maraîchères

OU

Dessert à choisir dans ceux proposés à la carte

OU

Coupe de glace 2 parfums

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

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

Prix TTC service compris