

Les Jardins de l'Orangerie

Nos Menus

LE JARDINS

38€

Focaccia tartinée de tomme de brebis et jambon Serrano, confiture d'oignons et cerneaux de noix

OU

Caquelon de six escargots de bourgogne tout simplement au beurre d'ail et persil

Dos de cabillaud cuit vapeur, condiments d'une grenobloise, sauce hollandaise et butternut confit

OU

Gigot d'agneau braisé 7h, jus de cuisson aux herbes fraîches, cubes de céleri glacé et en mousseline

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€

Fois gras de canard assaisonné au sauternes, chutney de fruits secs et beaumes de venise en gelée

OU

Duo de saumon fumé et gravelax, Tarte fine aux pommes de terre roseval et son tarama

Cassolette de noix de saint jacques et crevettes «bouquet», fondue de poireaux vanillée, sauce bonne femme

OU

Suprême de chapon fermier rôti, velouté à la truffe d'hiver, poêlée de légumes oubliés, purée de marrons

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