

Les Jardins de l'Orangeraie

Nos Menus

LE JARDINS

38€

Saumon gravlax, betterave à la graine de moutarde , tartine de chèvre frais
OU

Croustillant d'effiloché de jarret de bœuf , semoule aux saveurs d'Asie et feuilles de roquette

Dos de cabillaud cuit vapeur, bayaldi de légumes provençaux , sauce hollandaise et perle de yuzu
OU

Fondant d'échine de cochon grillée aux aromates, purée de lentilles vertes au fois gras de canard

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 tartine briochés toastée
OU

Queue de gambas rôties , « risotto arborio » assaisonné de poutargue et d'orange amère du jardin

Noix de saint jacques au chorizo Iberique, tatin de topinambour et cœur d'artichaut rôti

OU

Paleron de veau cuisinée aux petits oignons, écrasée de pommes de terre , crème de Bresse et truffe d'hiver

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