

Les Jardins de l'Orangerie

Nos Menus

LE JARDINS

38€

Colimaçon de 6 escargots de Bourgogne aux trois saveurs, curry , roquefort / noix et persillade
OU

Saumon gravelax, crudités de fenouil et pomme granny smith , blinis de tarama

Matelote de maigre au vin rouge de provence, marinière de moules de bouchot , tatin de topinambour
OU

Filet de canette à l'orange , bouquetière de légumes oubliés (panais, racine de persil, cerfeuil tubéreux)

Mille Feuille Revisitée, Caramel Beurre Salé

OU

Profiterole et chocolat route des épices

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 au Beaume de venise, pain d'épices et chutney de fruits secs
OU

Vol-au-vent d'écrivisses et langoustines , pousses de salade au parfum de noisettes

Noix de saint jaques, raviole gourmande au vermouth , fondue de poireaux et beurre blanc
OU

Quasi de veau roti, carbonara de céleri rave en tagliatelle, couteaux , jus court truffé

L'assiette du fromager et feuilles maraichères

OU

Tarte citron meringuée coulis de fruits rouge

OU

Sphère tout chocolat éclats de brownie

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

Prix TTC service compris