

# Les Jardins de l'Orangerie

## Notre Carte

### NOS ENTRÉES

Colimaçon de 12 escargots de Bourgogne aux trois saveurs, curry , roquefort/ noix et persillade	16 €
Saumon gravellax, crudités de fenouil et pomme granny smith , blinis de tarama	16 €
Fois gras de canard au Beaume de venise, pain d'épices et chutney de fruits secs	20 €
Vol-au-vent d'écrivisses et langoustines , pousses de salade au parfum de noisettes	23 €

### NOS PLATS

Matelote de maigre au vin rouge de provence, marinière de moules de bouchot , tatin de topinambour	25 €
Filet de canette à l'orange , bouquetière de légumes oubliés (panais, racine de persil, cerfeuil tubéreux )	26 €
Noix de saint jaques, raviole gourmande au vermouth , fondue de poireaux et beurre blanc	31 €
Quasi de veau roti, carbonara de céleri rave en tagliatelle, couteaux , jus court à la truffe	33 €

### NOS DESSERTS

Sélection de fromages affinés et feuilles maraîchères	11 €
Mille Feuilles revisitée, caramel beurre salé	12 €
Sphère tout chocolat éclats de brownie	12 €
Profiterole et chocolat route des épices	12 €
Tarte citron meringuée coulis de fruits rouge	12 €
Café ou chocolat Liégeois	12 €
Coupe du Colonel	14 €
Coupe de Glace « Glaces des Alpes » Maître artisan glacier « Vanille, Chocolat Valrhona , Citron, Café, Mangue, Fraise, Rhum raisin, Caramel beurre salé »	2,80 € le Parfum

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

Prix TTC service compris