



L'ORANGERIE

Servi midi et soir, et jours fériés

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

38 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

52 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

59 €

45€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert.

Entrées.

LE FOIE GRAS ET LE JARRET DE COCHON

En terrine, trompettes de la mort, déclinaison d'artichaut.

L'OEUF CROUSTILLANT

Emulsion Parmesan, jambon sec de l'Île de Ré

LA TRUITE DE BRETAGNE

Marinée au calamansi, asperges blanches au miso et à l'ail noir.

Plats.

LE CABILLAUD SKREI

Rôti, asperges vertes, chaudière de coquillages à l'ail des ours, poitrine fumée, gnocchis au citron.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE SUPPLÉMENT 6€

Purée légère de pommes de terre, sucrides acidulées, sauce Bercy.

LES SUPRÊMES DE CAILLE DE MR TERRIER

Farcis au foie gras, les cuisses confites, petits pois aux oignons nouveaux, jus de caille aux morilles et sarriette.

Fromages et Desserts.

LE PLATEAU DE FROMAGES

Frais et affinés, chutney poire safran, crackers aux graines.

LE CARRÉ NOISETTE-CITRON

Croquant praliné, crémeux noisette, confit et sorbet citron jaune.

LE DÔME NOIX DE COCO EXOTIQUE

Dacquoise aux agrumes, marmelade passion banane, mousse noix de coco, ananas poché, sorbet mangue-passion.

LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS.

Petits cakes au citron.

22 €

Menu enfant.

(Jusqu'à 12 ans)

ENTRÉES

Salade de saumon fumé,
crème au citron
ou Assiette de charcuterie

PLATS

Poisson du jour
ou
Suprême de volaille

DESSERTS

Salade de fruits
ou
Glaces