



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 PIED DE COCHON

En « Mille-Feuille », déclinaison d'artichaut, pickles de graines de moutarde.

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

En fines ravioles, Ricotta, épinards, oeuf de poule au plat, émulsion aux herbes fraîches, tomme de chèvre de la Gaubretière.

LES SAINT-JACQUES RÔTIES

Crèmeux de carottes au carvi, kumquats confits.

Plats.

LE FLÉTAN

Mariné au miso, bleu de Hongrie, chou pakchoï, condiment cacahuète, sauce au poivre de Malabar.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE SUPPLÉMENT 6€

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

LE SUPRÊME DE PINTADE

Saucisse de cuisse de pintade aux cèpes, gnocchis aux herbes, châtaignes, chou de Bruxelles, condiment oseille.

Fromages et Desserts.

LE PLATEAU DE FROMAGES

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

LE CARRÉ NOISETTE-CITRON

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

LE CHOCOLAT-CAFÉ

Tuile gavotte, croustillant café, ganache Santo Domingo 72%®, crèmeux Baileys®, glace café.

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