

MENU ORANGERIE

servi midi, soir et jours fériés

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 28 €

Entrée, Plat et Dessert : 34 €

Entrée, Poisson, Viande et Dessert : 46 €

Deux Entrées, Poisson, Viande et Dessert : 55 €

Prix nets, service compris / Boissons non comprises / Origine des viandes : voir ardoise / Produits susceptibles de changer selon les cours

Entrées

LE JARRET DE VEAU

en ravioles croustillantes parfumées aux cèpes, consommé de champignons sauvages, condiment persil

ou

LA DAURADE

fumée au foin, gelée de bonite, assortiment de choux acidulés, crémeux de choux-fleurs

Plats

LE RETOUR DE LA CRIÉE

racines d'automne, fregola sarda, émulsion de homard au Noilly Prat

ou

LE MAGRET DE CANARD

de la ferme de la Pierrière, crostini de foie gras au lard de Colonnata, oseille acidulée, carottes et navets glacés

PLATEAU DE FROMAGES *supplément 10 €*

Desserts

LE BABA AU KAMOK

en émulsion glacée au café blanc, compotée d'agrumes

ou

LE CHOCOLAT 70%

moelleux, émulsion caramel, sorbet cacao, noisettes torréfiées, gelée cointreau/yuzu

MENU ENFANT : 16 €

jusqu'à 12 ans

Saumon fumé ou Assiette de charcuterie
Poisson du jour ou Suprême de poulet
Coupe de glaces ou Salade de fruits