



L'ORANGERIE

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi
du 02 au 18 décembre 2025 inclus

38,00€

Entrée, Plat, Dessert.

Entrées.

LA FRIVOLITÉ DE SAUMON LABEL ROUGE

Frais et fumé ; déclinaison de chou-fleur au calamansi.

LA TERRINE DE FOIE GRAS ET JARRET DE COCHON

Jeunes pousses acidulées, pickles de graines de moutarde.

Plats.

LA DAURADE ROYALE SAUVAGE

Rôtie ; orzo crémeux au céleri et aux châtaignes, sauce légère à l'échalote.

LE SUPRÊME DE PINTADE SAUCE POULETTE

Pommes de terre boulangères au Comté, purée de Bleu de Hongrie, coulis de truffes noires.

Desserts.

LA BÛCHE DE NOËL

Mousse cacahuète, crémeux chocolat et citron jaune, croustillant praliné, dacquoise noisette.

LA POMME

Façon Tatin ; biscuit roulé à la cannelle, sorbet fromage blanc et miel.

22 €

Menu enfant.

(Jusqu'à 12 ans)

ENTRÉES

Salade tomate/mozzarella
ou
Assiette de charcuterie

PLATS

Linguine au saumon
ou
Escalope milanaise

DESSERTS

Salade de fruits
ou
Glaces artisanales

Prix nets, service compris / Boissons non comprises

Origine des viandes : voir ardoise. Produits susceptibles de changer selon les cours.