



L'Orangerie

RESTAURANT SEMI-GASTRONOMIQUE

Sandra & Carmelo Sacco

Fête ses 3 ans avec un Menu special 8 services

Tartare de rouget en cannelloni de pomme Granny Smith, condiment yuzu et tuile d'encre de seiche

Terrine de foie gras torchon faite par nos soins, déclinaison de figues, gel de Porto et tranche de brioche toastée au beurre maison

Croquette de pulled beef, joue de bœuf braisée au barbecue, crème de céleri, pickles de champignons Shimenji, jus de viande a la sauce barbecue.

Sorbet à l'orange parfumé au gin de l'Orangerie

Filet de bar rôti à l'unilateral, risotto frit au safran façon paella, espuma au parmesan, légumes de saison et queue de gambas croustillante.

Filet pur d'agneau en croûte d'herbes, polenta rôtie au romarin, légumes fondant façon Navarin et jus corsé au ras-el-hanout.

OU

Filet de pintade en basse t°, Jonagold caramélisée et flambée au Calvados, pomme de terre fondante au thym et déclinaison autour de l'oignon.

Planche de fromages sélectionnés par le fromager
UGUZON

Trompe l'œil de mangue, mousse de mangue, biscuit moelleux, insert mangue confite, sorbet passion

Menu 8 services 95€
Selection champagne 72€
Selection des vins 63€

Le menu 8 services est servi
uniquement a l'ensemble de la table