

# La Table de l'Orangerie

## ENTRÉES | *STARTERS*

<b>Gamberro Rosso de Méditerranée, condiment harissa et citron caviar</b> <b>Glacé de concombre, émulsion pomme verte et charbon végétal</b>	31 €
<i>Mediterranean Gamberro Rosso, harissa and caviar lemon relish</i> <i>Glazed cucumber, green apple and vegetable coal emulsion</i>	
<b>Ravioles de chèvre de la ferme de Brégalon</b> <b>Panna cotta au miel et fleur d'oranger, betterave à l'Amaretto et lait aux herbes fumées</b>	29 €
<i>Goat cheese raviole from our neighbor Brégalon farm</i> <i>Orange blossom and honey panna cotta, beetroots with Amaretto, smoked herb milk</i>	
<b>Foie gras maison à la myrtille, crème de noisette et riz soufflé</b>	31 €
<i>Homemade foie gras, with blueberry, hazelnut cream and crispy rice</i>	
<b>Asperges de la maison Ferreint</b> <b>Jaune d'œuf confit, morilles et ail noir, sabayon de volaille</b>	29 €
<i>Asparagus from local « Ferreint » farm</i> <i>Candied egg yolk, true morel and black garlic, poultry sabayon</i>	

## POISSONS | *FISH*

<b>Saint-Pierre confit à l'huile d'algues</b> <b>Artichaut en trois façons, hollandaise nori et yuzu</b>	42 €
<i>John Dory, candied with seaweed oil</i> <i>Artichoke in three ways, hollandaise sauce with nori seaweed and yuzu lime</i>	
<b>Bar en vapeur d'agrumes</b> <b>Coquillages et crémeux de riz acidulé, fumet à l'encre de seiche</b>	44 €
<i>Steamed sea bass with citrus</i> <i>Shell and sour creamy rice, squid ink stock</i>	

## VIANDES | *MEATS*

<b>Agneau bio de Chrislaine Alazard</b> <b>Tout autour du chou, ail noir et noisettes du Piémont torréfiées</b>	40 €
<i>Organic lamb from the local farm of « Chrislaine Alazard »</i> <i>Cabbage variation, black garlic and roasted hazelnuts</i>	
<b>Pigeon farci au foie gras, laqué au miel et cacao</b> <b>Betterave au vinaigre de cidre, tartelette de foie et jus d'hibiscus</b>	41 €
<i>Stuffed pigeon, with foie gras, lacquered with honey and cocoa</i> <i>Beetroots cider vinegar, liver tart and hibiscus juice</i>	

Prix nets - Boissons non comprises

*Viandes de France . Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale.*

# La Table de l'Orangerie

## VÉGÉTALE | VEGETAL

Cocotte végétale en crus et en cuits des maraîchers Provençaux 29 €  
*Raw and cooked vegetable stewpan, from the local farmer market*

## DESSERTS | DESERTS

Sélection de fromage de chez Lou Canesteou - Josiane Déal 17 €  
*Cheese selection from Lou Canesteou Fromagerie - Josiane Déal*



Pavlova au pamplemousse confit et poivre de Timut, chantilly aux marrons 16 €  
*Candied grapefruit and Timut pepper pavlova, chestnut chantilly*

Soufflé Grand-Marnier et fraîcheurs d'oranges sanguines 18 €  
*Grand-Marnier soufflé, blood orange sherbet*

Mille-feuille contemporain à la vanille de Madagascar et caramel 16 €  
*Contemporary mille-feuille, Madagascar vanilla and caramel*

Autour du chocolat et du romarin de notre jardin 16 €  
*About chocolate and rosemary from our garden*

## MENU DÉGUSTATION 82 € POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE DISCOVERY MENU 82 € FOR THE WHOLE TABLE

### Amuse-bouche

Asperges de la maison Ferreint  
*Asparagus from local « Ferreint » farm*

Gamberro Rosso de Méditerranée  
*Mediterranean Gamberro Rosso*

Pigeon farci au foie gras et laqué au miel et cacao  
*Stuffed pigeon with foie gras, lacquered with honey and cocoa*

Fromage (supplément 8€)  
*Cheese (8€ additional)*

### Prédessert

Dessert au choix à commander en début de repas  
*Dessert at your choice and to be ordered at the beginning*

### Mignardise

Prix nets - Boissons non comprises

*Viandes de France. Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale.*



2L COLLECTION