



# Le Menu du Jardin de l'Orangerie 45€

Entrée – Plat – Dessert

## *The Jardin de l'orangerie Menu 45€*

*Starter – Main Course – Dessert*

### ENTRÉES / STARTERS

Tartare de saumon avocat, tuile de corail et condiment agrumes  
*Salmon and avocado tartare, coral chips and citrus condiment*

Gaspacho de tomate et pastèque Mentonnaise, sorbet salade  
*Tomato and watermelon gazpacho "Mentonnaise" style, salad sherbet*

### PLATS / MAIN COURSES

Filet de daurade, sauce vierge et fine ratatouille Provençale  
*Sea bream fillet, virgin sauce and ratatouille « Provençal »*

Filet de canette rôti, purée de navet et d'amandes, carottes confites à l'orange, jus acidulé  
*Roasted duckling fillet, mashed turnip with almond, candied carrots and tangy juice*

Option végétarienne sur demande  
*Vegetarian option available upon request*

### DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fromages affinés de chez Lou Canestou- Josiane Déal (17€ supp)  
Selection of fine cheese from Chez Lou Canestou – Josiane Déal (17€ supp)



Baba au gin, pamplemousse et crème au poivre de Timut  
*Gin baba, grapefruit and Timut pepper cream*

Pêche Melba à la fève de Tonka  
*"Melba" peach with Tonka bean*

## LES SALADES DU JARDIN DE L'ORANGERIE

*SALADS FROM « JARDIN DE L'ORANGERIE »*

Salade Niçoise à la ventrèche de thon 21€  
*Niçoise salad with fatty tuna*

Salade César traditionnelle au poulet 22€  
*Traditional Caesar salad with chicken*

Jambon Italien et melon de Provence 22€  
*Raw Italian ham with Provence melon*

Salade Caprese à la burrata et tomates 22€  
*Burrata and tomatoes salad, Caprese style*



RELAIS &  
CHÂTEAUX



2L COLLECTION

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*