



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