



Le Menu du Jardin de l'Orangerie 45€

Entrée – Plat – Dessert

The Jardin de l'orangerie Menu 45€

Starter – Main Course – Dessert

ENTRÉES / STARTERS

Glacé de favouilles aux agrumes, mousseline façon Nantua et fenouil croquant
Glazed crab with citrus, mousseline Nantua style and crunchy fenel

Tartine végétale de panisse au fromage frais et légumes marinés
Panisse vegetal tartine with fresh cheese and marinated vegetables

PLATS / MAIN COURSES

Poulpe laqué au whisky, texture de Maïs et aioli
Whisky lacquered octopus, sweetcorn texture and aioli sauce

Filet de canette, purée de navet et carottes rôties
Duck filet, mashed turnip and roasted carrots

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)



Profiterolles au chocolat
Chocolat Profiteroles

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