



## La carte été 2020

Salade gourmande de foie gras de canard maison, pommes rôties, magret de canard fumé et vinaigrette de noix.....13.00 euros

Salade de noix de coquilles saint-jacques, taboulé aux herbes fraîches, Concombre, tomates, mesclun, et vinaigrette de sésame.....12.00 euros

Terrine campagnarde de canard maison aux pruneaux, salade de légumes d'été, compotée d'oignons doux et pain de campagne grillé ..... 10.00 euros

Salade royale de gambas sauvages et saumon fumé, vinaigrette de noisettes, Niçoise provençale, mangue et crème de ciboulette..... 11.00 euros

\*\*\*\*

Suprême de poulet farci au foie gras, côtes du Jura et crème de morilles, taglioni à la truffe d'été..... 15.00 euros

Filet de bar rôti et sa crème de langoustines au basilic, carottes fondantes, petits lardons et pommes de terre rôties..... 14.00 euros

Tajine de veau aux olives vertes, coriandre et agrumes, semoule de blé aux abricots secs et menthe fraîche..... 13.00 euros

Filet de daurade royale au lait de coco et épices douces, Riz basmati à l'ananas et raisins secs.....12.00 euros

\*\*\*\*

La célèbre farandole de l'orangerie revisitée en 5 verrines pour le plaisir des papilles .....6.00 euros  
*(Charlotte aux fraises et grand marnier, Riz au lait et son caramel beurre salé, Pana cotta à la mangue et fruits de la passion, tiramisu à la pêche et noix de coco, clafouti aux abricots et amandes)*