



La carte Automne 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, tagioni à la truffe d'été..... 15.00 euros

Filet de bar rôti et sa crème de langoustines au basilic, fricassée de pleurottes aux échalotes confites et tian de légumes provençaux 14.00 euros

Magrêt de canard, sauce grand veneur aux airelles, pommes de terre truffade auvergnate..... 13.00 euros

Filet de daurade royale, sauce au Champagne et légumes de saison12.00 euros

La célèbre farandole de l'orangerie revisitée en 5 verrines pour le plaisir des papilles6.00 euros

(Crumble de pommes rôties aux Calvados, Riz au lait et son caramel beurre salé, Pana cotta Mangue et Fruits de la passion, Crème brûlée à l'orange et Clafoutis aux abricots et amandes)

LE RESTAURANT
L'ORANGERIE
Chez Moi