

Les entrées:

Ceviché de lieu jaune aux pêches, citron vert et piment d'espelette, tzaziki de concombres aux fines herbes (**14.00** €)

Salade gourmande de foie gras de canard maison, pommes rôties, magret de canard fumé et vinaigrette de noix (**14.00** €)

Salade royale de gambas sauvages et saumon fumé, niçoise provençale, mangue et crème de ciboulette (**14,00** €)

Les plats:

Dos de cabillaud rôti, crème de tourteaux, et son écrasé de pommes de terre à la ciboulette (**16.00** €)

Magrèt de canard rôti à l'orange, petits légumes de saison, gratin dauphinois à la crème fraîche d'isigny et comté fermier (**16.00** €)

Filet de bar rôti et sa Crème de langoustines au basilic et tian de légumes provençaux (**16.00** €)

Les desserts:

Tartelette sablée aux fraises, crème mousseline et son coulis de fruits rouges (**6.00** €)

Clafoutis aux abricots et amandes, caramel beurre salé (**6.00** €)

Pudding diplomate de brioche aux rhum, ananas et raisins secs, crème anglaise à la vanille (**6.00** €)

CARTE
A
EMPORTER

MENU
entrée + plat
+ dessert:
32,00 €

RESERVEZ
ET
EMPORTER

LE RESTAURANT

L'ORANGERIE

Chez Moi

02 38 93 33 83

www.restaurant-orangerie-montargis.com