



MENU

## Plaisir • 49,80€

Accord mets et vins découverte **+32,00€**

Accord mets et vins prestige **+49,00€**

### LE FEUILLETÉ D'ASPERGES BLANCHES

Fines tranches de lard grillées, crème de ciboulette et tomates confites

### LE MAGRET DE CANARD IGP DU SUD-OUEST

Gratin dauphinois, légumes de saison et crème de morilles aux échalotes confites

### LE SABLÉ BRETON AU BEURRE SALÉ

Kiwi frais, crème Chantilly parfumée à l'estragon, sorbet Mandarine de Sicile\*

MENU

## Dégustation • 68,00€

Accord mets et vins découverte **+39,00€**

Accord mets et vins prestige **+65,00€**

### LA TERRINE DE VOLAILLE AUX ARTICHAUTS ET FOIE GRAS

Vinaigrette à l'huile de noix et arômes de truffes

### LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES

Pomme granny smith, lardons fumés, noisettes grillées, sauce au Champagne

### LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS

Gratin dauphinois, légumes de saison et crème de foie gras au Sauternes

### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine, Comté affiné 18 mois, mesclun et vinaigrette de noisettes

### LE CŒUR D'AMOUR AU PAMPLEMOUSSE ROSE

Biscuit praliné, ganache chocolat blanc au miel de sapin, sorbet fruit de la passion\*

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits bruts.

\* Toutes nos glaces et sorbets artisanaux sont fabriqués par la Compagnie des Desserts.

MODES DE RÈGLEMENTS ACCEPTÉS : CHÈQUE, CB, ANCV, ESPÈCES



## ACCORDS METS & VINS

### Menu Plaisir

**Accord mets et vins Découverte - 15 CL** **32,00€**

2019 • RULLY SAINT-JACQUES AOC Domaine de la Bressande  
2022 • MÂCON-LUGNY LES CRAYS AOC Joseph Drouhin  
2023 • CÔTES DE GASCOGNE PREMIÈRE GRIVES Domaine du Tariquet

**Accord mets et vins Prestige - 15 CL** **49,00€**

2022 • CÔTES DE BEAUNE AOC Joseph Drouhin  
2021 • CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU AOC Château de Fleys  
2022 • MENETOU SALON AOC CUVÉE PIERRE ALEXANDRE Pierre Clément

---

### Menu Dégustation

**Accord mets et vins Découverte - 10 CL** **39,00€**

2019 • RULLY SAINT-JACQUES AOC Domaine de la Bressande  
2022 • MÂCON-LUGNY LES CRAYS AOC Joseph Drouhin  
2023 • SAINT ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin  
2022 • MENETOU SALON AOC Pierre Clément  
2023 • CÔTES DE GASCOGNE PREMIÈRE GRIVES Domaine du Tariquet

**Accord mets et vins Prestige - 10 CL** **65,00€**

2022 • CÔTES DE BEAUNE AOC Joseph Drouhin  
2021 • CHABLIS 1ER CRU MONT DE MILIEU AOC Château de Fleys  
2016 • MARGAUX CRU BOURGEOIS AOC Château Paveil de Luze  
2019 • SAINT ÉMILION GRAND CRU AOC Château Grand Corbin  
2022 • MENETOU SALON AOC CUVÉE PIERRE ALEXANDRE Pierre Clément





## MENU

# Plaisir Express • 29,90€

Le raffinement de L'Orangerie, en version midi.

## Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Servi les mercredi, jeudi et vendredi midi,  
hors jours de fêtes et jours fériés.



Composé selon vos envies parmi les  
**entrées, plats et desserts de la carte.**

Pensé pour un **déjeuner raffiné, servi en  
45 minutes environ.**



Supplément de 8,00€  
pour la terrine de foie gras en entrée.

