



MENU

L'Orangerie devient Caveau de sabrage • 99,00€

Dîner du vendredi 18 décembre 2026

*Chapitre de la Confrérie du Sabre d'Or,
intronisation de Franck Foucard, Maître-Sabreur, et de chevaliers-sabreurs,
en présence de Jean-Claude Jalloux, Grand Maître-Fondateur*

Chaque convive pourra sabrer sa bouteille et repartir avec son diplôme.

LE CHAMPAGNE HENRI BLIN, CUVÉE MAÎTRES RESTAURATEURS

Une bouteille par personne, amuse-bouches

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, SAUCE AU CHAMPAGNE

Purée de panais, pomme Granny Smith, lardons fumés et noisettes grillées

LE TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny, échalotes confites et cresson

LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR, GANACHE À LA VANILLE, POIRE CONFÉRENCE

Caramel beurre salé et sorbet à la poire*

En partenariat avec Dorée Cacao

CAFÉ

Mignardises

Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits bruts. Liste des allergènes sur demande.

Bœuf originaire du Royaume-Uni.

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

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. MODES DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS : CB, AMEX, ESPÈCES, ANCV, TITRES-RESTAURANT