

Le menu est présenté à titre indicatif

**L'Orangerie**

**Menu en 5 services 70 €**

**Carottes fanes juste tiédies à l'huile de noisette,  
anguille fumée, tzatziki de concombre**

\*\*\*

**Dorade grise de petit bateau étuvée au beurre d'herbes,  
épinard, tomate et verveine**

\*\*\*

**Lieu jaune cuit à la minute, fèves, haricots verts, coriandre  
et bouillon de légumes**

\*\*\*

**Magret de canard de Bazainville servi rosé, confit d'aubergine à l'olive noire, courgette rôtie, pomme de  
terre et chou-fleur cru**

\*\*\*

**Rhubarbe et cerise pochées, émulsion au chocolat blanc,  
biscuit sablé, pistache et crème glacée au fromage blanc et basilic**

---

**L'instant fromage 11 €**

Demi saint-marcellin, huile d'olive des Baux de Provence, échalote et graines de lin

---

Accord mets – vins 4 verres : 25 €  
(assortiment de vins blanc, rouge et de dessert)

( 5 € en supplément pour un verre avec le fromage)

\* \* \*

L'accord mets et jus de fruits 15 €  
(3 verres de jus de fruits différents)

---

Pour les enfants, le menu est réalisable en demi-portion.