



# la Table

*de l'Orangerie*

MENUS À 72€

Canapés

Amuse-bouche

Tomates de Région au Caramel acidulé,  
Glacé de Straciatella et Consommé de Tomates aux Feuilles de Citronnier

Rouget juste cuit, tout autour de la Courgette de Provence,  
Jus de Têtes au Citron caramélisé, Ecailles croustillantes

Ou

Pigeon laqué au Cacao, Petits Pois de la famille Ferreint à la Cerise,  
Quelques Betteraves à l'Amaretto, Coussinets d'Abats à l'Ail doux

Pré-dessert

Mille-feuille contemporain à la Vanille de Tahiti  
et Caramel mou, Neige de Vanille

Ou

Chocolat Jivara en Ganache au Sarrasin,  
Griottes, Éclats de Chocolat et Sorbet Cacao

Mignardises



2L COLLECTION



RELAIS &  
CHATEAUX

Prix nets

*Viandes de France*

*Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication*

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



# la Table

## *de l'Orangerie*

MENU À 95€

(Pour l'ensemble de la table)

Canapés

Amuse-bouche

Tomates de Région au Caramel acidulé,  
Glacé de Straciatella et Consommé de Tomates aux Feuilles de Citronnier

Huîtres de Camargue ouvertes au Moment,  
Fenouil et Rhubarbe, Perles du Japon au Jus d'Huître et Sarrazin soufflé

Rouget brillant tout autour de la Courgette de Région,  
Jus corsé aux Têtes et Citron caramélisé, Écaille croustillante

Pigeon laqué au Cacao, Petits Pois de la famille Ferreint à la Cerise,  
Quelques Betteraves à l'Amaretto, Coussinets d'Abats à l'Ail doux

Pré-dessert

Mille-feuille contemporain à la Vanille de Tahiti  
et Caramel mou, Neige de Vanille

Ou

Chocolat Jivara en Ganache au Sarrasin,  
Griottes, Éclats de Chocolat et Sorbet Cacao

Mignardises



2L COLLECTION



RELAIS &  
CHATEAUX

Prix nets

*Viandes de France*

*Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication*

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE