

L'ORANGERIE

* MENU 3 PLATS 38€

* MENU 2 PLATS 31€

☺ = Produit frais et fait maison

🌿 = Végétarien

Entrées

Gaspacho de melon et son espuma au jambon cru, crumble au curry ☺

ou

Carpaccio de bœuf au pesto de poivron jaune, copeaux de parmesan et sa salade ☺

ou

Méli-Mélo de tomates à l'ancienne à la fleur de sel et sa mozzarella di Bufala, huile d'olive et crème balsamique ☺

ou

Œuf poché sur son lit de salade et saumon fumé ☺

ou

Salade fraîcheur (melon, avocat, nectarine, parmesan, tomates cerises) 🌿 ☺

ou

Ceviche de daurade royale aux fruits de la passion ☺

Plats

Côtelettes d'agneau grillées et son jus au thym ☺

Petits légumes d'été et tomate provençale au parmesan et herbes

ou

Steak d'espadon grillé à la plancha, sauce catalane ☺

Tagliatelles de légumes et timbale de riz

ou

Fine ratatouille et polenta gratinée au parmesan 🌿 ☺

ou

Poke bowl de saumon mariné (plat froid) ☺

Riz sauvage, pois gourmands, concombre, tomates, choux rouge, sauce soja

ou

Onglet de bœuf grillé, sauce au poivre ☺

Frites fraîches et salade

ou

Araignée de porc à la provençale ☺

Riz sauvage et fine ratatouille

ou

Filet de bar en arlequin ☺

Julienne de légumes au curcuma et pesto vert

ou

Carpaccio de bœuf au pesto de poivron jaune et copeaux de parmesan ☺

Frites et salade

Desserts

Pavlova mentholée aux fruits rouges ☺

ou

Croustillant aux 3 chocolats déstructuré ☺

ou

Le citron dans tout ses états ☺

ou

Tartelette aux fraises et sa crème pistache ☺

ou

Café ou thé gourmand (supp +1.5€)

ou

Tarte grand-mère aux abricots ☺

ou

Baba au rhum pêche et nectarine ☺