

L'ORANGERIE

* MENU 3 PLATS 38€

* MENU 2 PLATS 31€

☺ =Produit frais et fait maison

* =Plats compris dans la DP

Entrées

Panisses à la niçoise et son mesclun ☺

ou

Soupe de poissons du boulonnais, accompagnée de sa rouille et ses croûtons

ou

Salade multicolore aux graines de courges et baies de goji, ☺

tagliatelles de légumes marinés et tuile de parmesan

ou

Camembert rôti au miel, cerneaux de noix et jambon cru fumé ☺

ou

Tartare de thon aux aromates, vinaigrette sésame et jeunes pousses de mesclun * ☺

ou

Salade de chèvre chaud * ☺

Plats

Dos de cabillaud à l'huile vierge et herbes fraîches ☺

Mini légumes du moment et riz sauvage

ou

Risotto crémeux aux légumes et parmesan ☺

ou

Entrecôte grillée (170gr), beurre maître d'hôtel (+3€) ☺

Frites fraîches et salade verte

ou

Saumon mi cuit au teriyaki et soja façon tataki au sésame noir ☺

Duo de purées de brocolis et patate douce

ou

Carré de porc ibérique (180gr) à la coriandre miel et soja ☺

Pommes de terre grenailles et champignons rôtis aux épices

ou

Filet de bar en arlequin gratiné au parmesan, pesto vert * ☺

Julienne de légumes au curcuma

ou

Cuisse de poulet rôti, sauce au maroilles * ☺

Ecrasé de pomme de terre aux noisettes et tombée d'haricots verts

Desserts

Mille feuille au chocolat et sa crème pralinée ☺

ou

Tiramisu au spéculoos ☺

ou

Tartelette citron meringuée déstructurée ☺

ou

Café ou thé gourmand (+2€)

ou

Fondant au chocolat et sa crème anglaise * ☺

ou

Tarte tatin aux fruits et son caramel beurre salé * ☺