

RESTAURANT L'ORANGERIE

3 PLATS 39.50€ - 2 PLATS 32.50€ - 1 PLAT 26€

Le Chef Jeremy Danger et son équipe vous proposent ...

Entrées

- Croustillant d'asperges vertes aux sésames noirs, mousseline et oeuf parfait ☺
ou
Soupe froide de concombre et yaourt grec, tataki de thon et oeuf de saumon ☺
ou
Assiette de saumon fumé JC David, toasts et son beurre aux agrumes ☺
ou
Tataki de filet de boeuf et ses légumes croquants à la coriandre ☺
ou
Salade de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes et graines de courges ☺ 🌿

Plats

- Filet de boeuf français, sauce béarnaise maison (supp+4€) ☺
Frites et salade
ou
Pavé de sébaste, poêlée de légumes du moment et crème de curry ☺
ou
Filet de daurade, asperges vertes et coulis de petit pois ☺
ou
Risotto primavera et son jus de légumes corsé ☺ 🌿
ou
Souris d'agneau confite au sirop d'érable et soja, mille-feuille de pomme de terre et céleri, pesto à l'ail des ours ☺

Fromages

- Plateau de fromages 9€50
En remplacement du dessert dans le menu supp de 2€50

Desserts

- Fraises, streusel cacao, ganache chocolat blanc et sponge cake à l'estragon ☺
ou
Crème brûlée à la vanille ☺
ou
Salade de fruits du moment et son sorbet citron vert ☺ 🌿
ou
Crêpes Suzette (supp+4€) ☺
ou
Café gourmand de l'hôtel du parc (supp +3€) ou très gourmand avec sa liqueur de Bêtise de Cambrai (supp +2€) ☺
ou
Croustillant banane et chocolat ☺

La carte des allergènes est à votre disposition, n'hésitez pas à nous la demander

Les entrées ne peuvent être servies seules, un plat doit les accompagner.
Merci de votre compréhension. Tout changement de garniture sera facturé 2€

L'ORANGERIE RESTAURANT

3 COURSES €39.50 - 2 COURSES €32.50 - 1 COURSE €26

Chef Jeremy Danger and his team invite you to...

Starters

Crispy green asparagus with black sesame seeds, mousseline, and a perfectly cooked egg

or

Chilled cucumber and Greek yogurt soup, tuna tataki, and salmon roe

or

JC David smoked salmon platter, toast, and citrus butter

or

Beef fillet tataki with crisp vegetables and coriander

or

Crispy vegetable salad with citrus vinaigrette and pumpkin seeds

Dishes

French beef fillet, homemade Béarnaise sauce (supplement +€4)

Fries and salad

or

Redfish fillet, pan-fried seasonal vegetables and curry cream

or

Sea bream fillet, green asparagus and pea coulis

or

Risotto primavera with a rich vegetable jus

or

Lamb shank confit with maple and soy syrup, potato and celery mille-feuille, wild garlic pesto

Cheeses

Cheese platter €9.50

As a replacement for dessert in the set menu, €2.50 supplement

Desserts

Strawberries, cocoa streusel, white chocolate ganache, and tarragon sponge cake

or

Vanilla crème brûlée or Seasonal fruit salad with lime sorbet

or

Crêpes Suzette (supplement +€4)

or

Gourmet coffee from the Hôtel du Parc (supplement +€3)

or

a very indulgent coffee with Bêtise de Cambrai liqueur (supplement +€2)

or

Banana and chocolate crisp

*The allergen list is available upon request; please do not hesitate to ask us for it.**Starters cannot be served alone; they must be accompanied by a main course.
Thank you for your understanding. Any change to the garnish will be charged €2.**Net prices including VAT and service*

Fresh and homemade products







Vegetarian

L'ORANGERIE RESTAURANT







3 GANGEN €39,50 - 2 GANGEN €32,50 - 1 GANG €26

Chef Jeremy Danger en zijn team nodigen u uit voor...

Voorgerechten

- Knapperige groene asperges met zwarte sesamzaadjes, mousseline en een perfect gebakken ei 
- of
- Gekoelde komkommer- en Griekse yoghurtsoep, tonijn tatakï en zalmkuit 
- of
- Schoffel met gerookte zalm van JC David, toast en citrusboter 
- of
- Runderfilet tatakï met knapperige groenten en koriander 
- of
- Knapperige groentesalade met citrusvinaigrette en pompoenpitten  

Platen

- Franse runderfilet met huisgemaakte béarnaisesaus (toeslag +€4) Friet en salade 
- of
- Roodvisfilet met gebakken seizoensgroenten en currycrème 
- of
- Zeebrasemfilet met groene asperges en erwtenpuree 
- of
- Risotto primavera met een rijke groentesaus  
- of
- Lamsboutconfit met ahornsiroop en sojasiroop, mille-feuille van aardappel en selderij, pesto van wilde knoflook 

Vanages

- Kaasplankje €9,50 Als vervanging voor het dessert in het menu,
€2,50 toeslag

Desserts

- Aardbeien, cacaoStreusel, witte chocoladeganache en dragonbiscuit 
- of
- Vanille crème brûlée 
- of
- seizoensfruitsalade met limoensorbet  
- of
- Crêpes Suzette (toeslag +€4) 
- of
- Gourmetkoffie van Hôtel du Parc (toeslag +€3) 
- of
- een zeer verrukkelijke koffie met Bêtise de Cambrai-likeur (toeslag +€2) 
- of
- banaan-chocoladekruimel 

De allergenielijst is op aanvraag beschikbaar; aarzel niet om ernaar te vragen.

Voorgerechten kunnen niet los gereserveerd worden; ze moeten vergezeld gaan van een hoofdgerecht.
Bedankt voor uw begrip. Voor elke wijziging aan de garnering wordt €2 in rekening gebracht.

Nettoprijzen inclusief btw en servicekosten

 *Verse en zelfgemaakte producten*

 *Vegetarisch*