

L'Orangerie du Parc

Table bistronomique

MENU 39€

ENTRÉES

- **ESCARGOTS DE BOURGOGNE TRADITIONNELS**

persil, noisettes, croutons.

- **GASPACHO DE TOMATES DE LA RÉGION**

boulgour bio façon taboulé, copeaux de coppa

- **SALADE COMPOSÉE**

truite fumée de l'Aube, légumes du moment,
vinaigrette sésame et moutarde

- **TERRINE DE FOIE GRAS DE
CANARD MARINÉ AU MARC DE
BOURGOGNE**

salade, confiture de cassis noir
de Bourgogne
brioche toastée. (+9 €)

PLATS

- **FILET DE BAR BIO "OSO"**

sauce pinot noir, huile de persil

- **SUPRÊME DE PINTADE LABEL ROUGE RÔTI**

jus a la moutarde ancienne reine de Dijon

- **SUGGESTION DU JOUR PROPOSÉ PAR LE CHEF**

- **CÔTE DE BŒUF CHAROLAIS
GRILLÉE**

pour deux personnes, Béarnaise
(+19 € par personne)

GARNITURES AU CHOIX : légumes de saison à la vapeur, gratin dauphinois, salade verte, frites maison

FROMAGES

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES DE LA REGION

9 €

DESSERTS

- **CRÈME BRÛLÉE À L'ANIS DE FLAVIGNY**

brisures de bonbons

- **ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS**

3 boules, chantilly et tuile noisette

- **SALADE DE FRUITS FRAIS, SORBET PÊCHE**

meringue au pain d'épice

- **PARIS - BREST - COURBAN**

pour deux personnes.
mousse légère de vanille-praliné
et cassis,
Crème anglaise et coulis de cassis.
(+5 € par personne)

MENU ENFANT 14€

L'Orangerie du Parc

Table bistronomique

MENU 39€

STARTERS

- **TRADITIONAL BURGUNDY SNAILS**

parsley, hazelnuts, bread croutons

- **GARDEN TOMATO GAZPACHO**

organic boulgour and coppa

- **MIXED SALAD**

smoked trout from Aube, seasonal vegetables,
sesame vinaigrette

- **DUCK FOIE GRAS TERRINE
MARINED WITH "MARC DE
BOURGOGNE"**

salad, blackcurrant jam from
Burgundy, toasted brioche
(+9 €)

MAIN COURSES

- **FISH ORGANIC SEA BASS "OSO"**

pinot noir sauce and parsley oil

- **GUINEA FOWL SUPREME "LABEL ROUGE"**

old mustard "Reine de Dijon" juice

- **CHEF'S SUGGESTION TODAY**

- **GRILLED CHAROLAIS PRIME RIB**

for two people, béarnaise
(+19 € per person)

CHOICE OF GARNISH: steamed seasonal vegetables, gratin dauphinois, green salad, homemade french fries

CHEESES

THREE CHEESES FROM BURGUNDY AND AREAS

9 €

DESSERTS

- **CREME BRULEE WITH « ANIS DE FLAVIGNY »**

with candy cracks

- **ICE CREAMS AND SORBETS**

3 scoops, chantilly cream and hazelnut biscuit

- **FRESH FRUIT SALAD WITH PEACH SORBET**

gingerbread meringue

- **PARIS - BREST - COURBAN**

for two people,
light vanilla, praline ans blackcurrant
mousse.
Custard and blackcurrant coulis
(+5 € per person)

CHILD MENU 14€