



la Table

de l'Orangerie

"Les Chefs racontent un souvenir d'enfance"

Fils d'agriculteurs du pays roannais, Marc Fontanne, notre Chef des Cuisines, a grandi au milieu de la Nature. Sensibilisé depuis son plus jeune âge au "bien manger", notre Chef exprime sa sensibilité à travers ses plats et leurs saveurs.

"J'aime les choses simples, qui s'avèrent être les plus complexes, je souhaite que l'on comprenne ma cuisine, que l'on se sente chez soi"

C'est tout naturellement que Marc Fontanne s'installe au Château de Fonscolombe, où il retrouve toutes ses valeurs les plus chères, au milieu de notre belle Nature.



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe.
Prix nets, taxes et service compris.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



la Table

de l'Orangerie

HORS DU TEMPS

Demi lunes de boeuf à la Bresaola fumée, maquereau et bouillon de tomate au basilic



Gambero Rosso mi-cuite, lait d'amande, cerises farcies de navets infusés à la verveine



Bar en farce fine d'andouillette à l'aneth, concombre au curry et tempura



Tomate brunie à la flamme, olives Lucques dans son sirop, granité tomate



Noix de chevreuil d'été rôtie à la vanille, haricots glacés à l'estragon, framboises acidulées



Feuille à feuille citronné, mûres et bouillon sauvages aux baies de Timut



Douceurs d'abricot et cardamome, fraîcheur de persil et sorbet abricot

7 services : Menu à 185€ - Accord mets et vins 95€ - Accord sans alcool 55€

5 services : Menu à 165€ - Accord mets et vins 75€ - Accord sans alcool 45€

Plaisirs Fromagers à découvrir - 28€

Eau filtrée de dégustation « Cryo » plate ou gazeuse 75cl - 6 €

« Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement, c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants pour offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique. »



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe.
Prix nets, taxes et service compris.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



la Table

de l'Orangerie

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

La girolle au gingembre, yaourt au citron noir d'Iran & noisette



Palettes de betteraves au raifort, bouillon de basilic



Pressé de céleri rave et Granny Smith aux algues Nori, eau de capucines



Tomate brunie à la flamme, olives Lucques dans son sirop, granité tomate



Raviole d'artichauts à la marjolaine, noisette & parmesan, émulsion vanillé



Nuage d'estragon sur compotée d'agrumes anciens, glace au lait et crumble



Autour de l'After Eight, menthe en textures, chocolat Valrhona Grand Cru fondant & craquant

7 services : Menu à 150€ - Accord mets et vins 95€ - Accord sans alcool 55€

5 services : Menu à 130€ - Accord mets et vins 75€ - Accord sans alcool 45€

Plaisirs Fromagers à découvrir - 28€

Eau filtrée de dégustation « Cryo » plate ou gazeuse 75cl - 6 €

« Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement, c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants pour offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique. »



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prix nets, taxes et service compris.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

“Nos producteurs sont d’une importance capitale, grâce à leur travail et à leur talent, nous pouvons proposer le meilleur, pour le bonheur et le bien-être de nos convives”

Herbes aromatiques et vins du Château de Fonscolombe
Le Jardin du Paradis - Tristan & Orianne au Puy-Sainte-Réparate
Fromages - Panache, Thomas Florentino au Puy-Sainte-Réparate
Escargots à La Motte d'Aigues
Le Pain de la Terre à Peyrolles en Provence
Pois chiche - Didier Ferreint à Mallemort
Huile d'Olive - Domaine Mas des Bories à Salon-de-Provence
Produits Italiens - Marco et Angela Aemme à Piemont, Sardaigne
Chocolat - Maison Valrhona, Tain l'Hermitage
Caviar - Maison Kaviari, France