



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 & consommé parfumé à la citronnelle



La Perle Noire, crèmeux de boudin noir iodé à la langue de couteaux, pommes granny smith & basilic



Le Homard, tartare de courgettes à la tomate moutardée, compotée de figues & sabayon homard



Semoule de butternut à la marjolaine, butternut glacé au curcuma & citron vert



Côte d'agneau rôtie au sautoir, pascaline de côte de blettes & roquette, crème de bleu du Quercy, jus à l'huile de noix



Feuille à feuille de pommes confites au Tonka, jus frais & pommes craquantes



La Chataigne & sa mousse légère, riz au lait au poivre de Voitsiperifery, confit clémentine

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

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

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 col rave et Granny Smith aux algues Nori, eau de capucines

•
Semoule de butternut à la marjolaine, butternut glacé au curcuma & citron vert

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

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

•
Nashi sur son celeri branche croquant, sorbet pomme granny smith, jus de bergamote aux zestes de kumbawa

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

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

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 - 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