









NOËL au (hâteau de Fonscolombe DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2025

la Table

de l'Orangerie

AMUSE-BOUCHE

Consommé de bœuf & mousse de foie de lotte, pousse de radis & raifort

ENTRÉE

Farce fine de volaille de Bresse iodée, langues de coques & crème de truffe

POISSON

Turbot nacré, jus réduis végétal, chips de cèleri au Caviar Osciètre

VIANDE

Chevreuil en chou farci truffé, parfumé au kumquat

PRÉ-DESSERT

Pamplemousse glacé meringue croquante, Champagne Rosé

DESSERT

Douceur lactée au chocolat truffé en texture

Menu unique à 215€, eau comprise Accord mets 8 vins 85€





