



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, crémeux de boudin noir iodé à la langue de couteaux, pommes Granny Smith & basilic

Saint Jacques poêlées aux algues Nori, chou col-rave à la moelle de boeuf parfumée à la bergamote

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

Faisan à la royale, pickles de côtes de chou, foie gras poêlé

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

Panaïs confit à la poire rôtie, crémeux de kalamansi & bouillon à l'huile d'olive

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

Girolle au gingembre, yaourt au citron noir d'Iran & noisette

Palettes de betteraves au raifort, bouillon de basilic

Poireau brûlé, enroulé dans sa fondue à la moutarde aigre douce & jus de persil

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

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

Granité de thé fruits rouges et nuage d'orange

Nashi sur son céleri 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-Réparade
Fromages - Thomas Florentino au Puy-Sainte-Réparade
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



CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE