



# 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 glacé 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



Panais confit à la poire rôtie, crémeux de kalamansis & 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 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  
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