



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

Poivron grillé à la flamme, tomate confite & moules safranées en pickles, nuage d'andouillette



La Seiche en tagliatelles, bouillon artichaut réduit au curry marin, huile basilic



Le Maquereau en farce fine à l'ail noir & aneth, filet bruni à la flamme & framboises



Concassé de tomates à l'estragon & moutarde, champignons glacés et acidulés



Filet mignon de veau marin, petits pois fumés en crème, salicorne & palourdes



Fraîcheur de Céleri aux herbes



Feuilletage caramélisé, bonbon de rhubarbe, crème légère & consommé de fraises

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

Crème de petits pois à la menthe, extraction de jus de céleri, gingembre & concombre



Palet de betteraves en texture, coulis de basilic



Sablé parmesan aux asperges, olives noires déshydratées façon tatin & asperges glacées



Concassé de tomates à l'estragon & moutarde, champignons glacés & acidulés



La carotte en texture, glacée à la carotène, citron confit & crème de mimolette



Gelée de kalamansi, glace à l'huile d'olive & brioche



Sabayon vanille de Madagascar, Caramel infusé au cacao, sauce chocolat 75%

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



la Table

de l'Orangerie

“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 Piémont, Sardaigne
Chocolat - Maison Valrhona, Tain l'Hermitage
Caviar - Maison Kaviari, France



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