



# CHATEAU DE CANDIE

C H A M B É R Y L E V I E U X

## L'Orangerie

Ouvert tous les jours  
Déjeuner de 12h à 14h – Dîner de 19h à 21h30

### Les Suggestions du Chef

Au gré de ses coups de cœur du marché, notre Chef Bruno Locatelli vous propose chaque jour une découverte gustative

### Les Menus

**Inspiration du marché**  
Uniquement le midi et en semaine  
Entrée, plat, dessert  
32 €

**Secrets du Château**  
4 plats  
56 €

**Secrets de Candie**  
6 plats  
72 €

Tous nos produits sont issus de nos petits producteurs locaux et régionaux,  
aussi il est possible que certains plats puissent ne pas être à la carte.  
Nous vous prions de nous en excuser.

Les plats de ces menus vous sont annoncés par le maître d'hôtel selon les suggestions du chef

# L'Orangerie

## Les Entrées

Le foie gras Mi-cuit, anguille fumée et pommes de terre grillées	26 €
Le céleri Comme des ravioles sans pâte, champignons et jus Sépia	21 €
L'escargot Gros gris, radis noir, lard croustillant et émulsion verte à la cardamine	25 €
L'asperge verte Cuite minute, fondante, caramel au gingembre confit	26 €

## Les Poissons

La langoustine Croustillante, passion et crème d'asperges glacée	33 €
La féra Velouté d'oignons cébettes, émulsion lait d'amandes	29 €
Le Saint Pierre Qui dore sur ses lauriers, jus de viande acidulé	32 €
Le bar Cuit sur peau, émulsion fenouil	36 €

## Les Viandes

Le bœuf En croûte, foie gras et sauge	36 €
Le ris de veau Chapelure de noix et sucs au savagnin	37 €
L'agneau Carré et filet, jus de carotte, romarin et citron confit	32 €
La canette Rôtie au sang, nectar de navets caramélisés à la réglisse	36 €

Les Affinés du terroir	16 €
------------------------	------

Les Gourmandises	18 €
------------------	------

L'œuf Crème de vin moelleux et fruit de la passion, façon œuf coque, Mouillette croquante aux noisettes	
La noix Gâteau tiède minute, sorbet lactique, sucs de génépi	
Le chocolat Beignets de chocolat Samana, coulis au poivre de séchouan, sorbet cacao extra bitter	
La fraise Gariguettes, pistaches et croustillant de riz soufflé	

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas.  
Nos glaces et sorbets sont de fabrication maison.