

Carte de L'Orangerie – Château de Candie

Foie Gras de Canard

Pressé de foie gras de canard « mi-figue / mi-raisin » en gelée de raisin Muscat **	29 €
<i>Chutney de figues noires épicées, vinaigrette mi figue / mi raisin, pain toasté</i>	
Pressé de foie gras de canard au lavaret fumé et jambon Jubugo **	29 €
<i>Vinaigrette « terre et mer », pain toasté</i>	
Doré à la plancha **	34 €
<i>« Mi-figue / mi-raisin », coriandre, gingembre et kumquat, vinaigrette au Maury Mas Amiel</i>	

Coquillages et crustacés

Langoustines croustillantes **	45 €
<i>Raviole de potimarron, cappuccino d'amande douce</i>	
Noix de saint jacques à la plancha	40 €
<i>Cerfeuil tubéreux à la vanille des îles</i>	
Langoustines et linguine « comme un cannelloni »	62 €
<i>Sauce champagne revisitée, caviar d'Aquitaine</i>	

Poissons sauvages

Bar de ligne cuit au plat	42 €
<i>Fricassée d'endives, coriandre et kumquats, jus de pomme du Tremblay</i>	
Lieu jaune de ligne cuit au plat	34 €
<i>Légumes oubliés, cappuccino de racines, chip's et beignet</i>	

Viandes et gibiers

Carré d'agneau laiton irlandais en croûte d'agrumes	45 €
<i>Des fruits et légumes d'automne dans l'esprit d'un tagine</i>	
Dos de biche de chasse rôti au genièvre et laurier	48 €
<i>Coing confit à la grenadine, poire du Tremblay pochée au vin de Savoie, gratin de marrons confits</i>	
Canon de chevreuil de chasse, couleurs d'automne	48 €

Affinés du terroir

Fromages frais et affinés des Savoie	17 €
Faisselle, sucrée ou salée selon votre souhait	8 €

Douceurs

Allumette craquante aux marrons de l'Ardèche, glace châtaigne	18 €
Soufflé chaud à la passion, cocktail passion/citron vert, sorbet passion	18 €
La pomme reine des Reinettes au goût de l'enfance	18 €
Sablé croustillant chocolat/poire, caramel à la fleur de sel	18 €

**Ces plats vous sont proposés en guise d'entrée