

Restaurant L'Orangerie – Château de Candie

LE GRAND MENU D'AUTOMNE

FOIE GRAS DE CANARD

Pressé de foie gras au lavaret fumé et jambon Jubugo

Vinaigrette « terre et mer », pain toasté

LANGOUSTINE DE BRETAGNE ET LIGUINE

Comme un cannelloni

Sauce champagne revisitée, caviar d'Aquitaine

BAR DE LIGNE

Cuit au plat

Fricassée d'endives, coriandre et kumquats, jus de pomme du Tremblay

CHEVREUIL DE CHASSE

En canon, rôti au genièvre et laurier

Coing confit à la grenadine, poire du Tremblay pochée au vin de Savoie

SELECTION DE FROMAGES

Frais et affinés des Savoie

SOUFFLE CHAUD A LA PASSION

Cocktail passion/citron vert, sorbet fruit de la passion

Le grand menu d'automne : 95 € par personne

Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives de la table et peut être allégé d'un plat à votre convenance