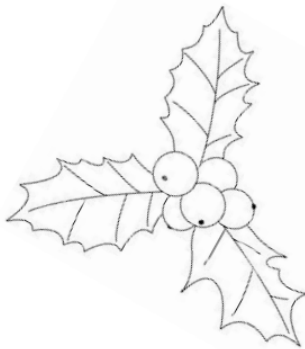
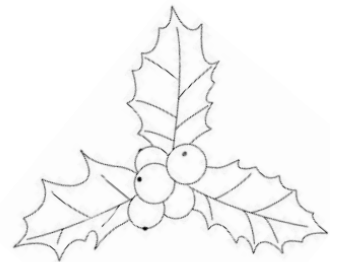




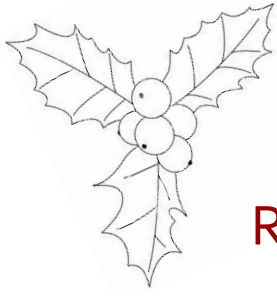
MENUS

FÊTES DE FIN D'ANNEE



Réservations :
welcome@orangeriemontblanc.com ou 04.50.58.49.16





REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Diner du mercredi 31 décembre 2025

Toute l'équipe de l'Auberge de l'Orangerie se réjouit de vous accueillir pour les fêtes de fin d'année, et vous faire vivre des moments uniques.

Amuse-bouche

Huitre gratinée au champagne et fondue de poireaux



Aumônière de foie gras, coing et éclats de pain d'épices



Demi-homard à la mandarine impériale, lentilles corail et orange confite



Magret de canard rôti, laqué au balsamique et cranberries,
purée de carottes violettes à la truffe noire,
pommes Darphin croustillantes façon mignardise salée



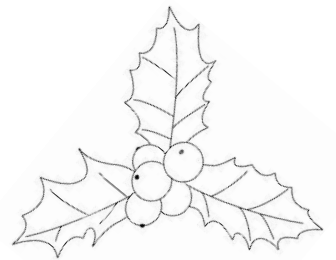
Patience des Chartreux



Brillat-Savarin truffé, mesclun et noix



Douceur de l'An Nouveau
chocolat noir cerise vanille



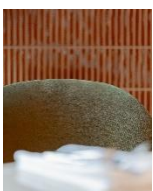
105 euros par personne, taxes et service compris

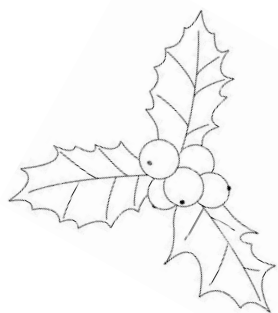
Réervations

welcome@orangeriemontblanc.com ou 04.50.58.49.16

Montant demandé pour confirmer la réservation : 50€ / personne

Annulation gratuite jusqu'à 7 jours avant l'évènement





DEJEUNER DU JOUR DE L'AN jeudi 01 janvier 2026

Toute l'équipe de l'Auberge de l'Orangerie se réjouit de vous accueillir pour les fêtes de fin d'année, et vous faire vivre des moments uniques.

Amuse-bouche

Huitre gratinée au champagne en fondue de poireaux



Aumônière de foie gras, coing et éclats de pain d'épices



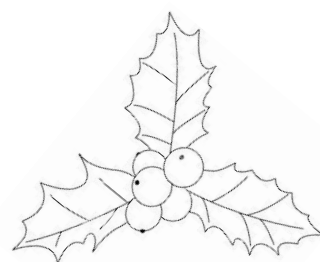
Magret de canard rôti, laqué au balsamique et cranberries,
purée de carottes violettes à la truffe noire,
pommes Darphin croustillantes façon mignardise salée



Brillat-Savarin truffé, mesclun et noix



Douceur de l'An Nouveau
chocolat noir cerise vanille



69 euros par personne, taxes et service compris

Réservations

welcome@orangeriemontblanc.com ou 04.50.58.49.16

Montant demandé pour confirmer la réservation : 50€ / personne

Annulation gratuite jusqu'à 7 jours avant l'évènement

