



DEJEUNER DE LA FETE DES MERES Dimanche 31 mai 2026

Amuse-bouche

Gougère au comté, crème légère aux herbes fraîches



Asperges vertes, œuf parfait et émulsion de parmesan, jeunes pousses

ou

Saumon de l'atlantique façon gravlax, crème citronnée et pickles



Supreme de volaille fermière, sauce au vin jaune,
légumes printaniers glacés et pommes grenaille nouvelles

ou

Dos de lieu noir rôti, risotto citronné et mijotée de légumes



Fraisier revisité, crème vanille et basilic

ou

Mousse chocolat intense, cœur praliné et éclats croustillants



Mignardises

49 euros par personne, taxes et service compris
Déjeuner servi à partir de 12h00 dans notre restaurant

Renseignements - Réservations

welcome@orangeriemontblanc.com ou 04.50.58.49.16

