



MENU DE LA SAINT VALENTIN

Samedi 14 février 2026



Amuse-bouche
Crème brûlée au foie gras



Gravelax de saumon, aneth et crème acidulée



Risotto crémeux aux gambas, citron et vieux parmesan



Magret de canard aux myrtilles,
écrasé de pomme de terre vitelotte, petits légumes d'hiver



Dôme au chocolat blanc, mousse de fruits exotiques,
cœur coulant à la framboise



Mignardise
Meringue à la framboise



Café, thé

59 euros par personne, taxes et service compris
Dîner servi à partir de 19h30 dans notre restaurant

Réservations

welcome@orangeriemontblanc.com ou 04.50.58.49.16
Montant demandé pour confirmer la réservation : 30€ /personne
Annulation gratuite jusqu'à 7 jours avant l'évènement

