



Menu de Mars, les dimanches 12-19-26

Apéritif au choix et dégustation apéritive

*

Terrine artisanale de foie gras à l'orange, brioche

ou

Tataki de thon au citron mojito

ou

Noix de St Jacques croûtées de persillade et de citron, jus de persil, asperges

ou

Flan de homard breton, coulis de petits pois

ou

Bagatelle de caille farcie périgourdine, truffe et ris de veau

*

Petite patience

*

Waterzooi de sole, gambas, turbotin, petite crèmeuse aux légumes

Ou

Filet de pigeonneau, mousseline de chou-fleur, potager de légumes de saison

Ou

Carré d'agneau laqué au miel et au thym, brunoise de légumes, gratin de pommes de terre

*

Duo de crème brûlée et tarte frangipane aux myrtilles

*

Café et mignardises

Prix du menu : 1 entrée : 75€

Boissons comprises (apéritif, vin bl, vin r, café)



Service traiteur :
Vendredi : 15€, samedi 15€, dimanche 45€
A voir sur : www.orangeriehornu.com

