Grand Hôtel d'Orléans
Hôtel *** & Restaurant - Séminaires

Carte

Tous nos plats sont servis avec des garnitures & sauces selon la saison, les envies des Cheffes ainsi que les arrivages.

Entrées

Boudin noir, en deux façons, poire pochée à l'hibiscus	15,50 €
Sauté d'escargots aux petits pois, lait de coco au curry vert	17,50 €
Tartare du moment, selon l'inspiration des cheffes (de la terre à la mer)	19,50 €
Marbré de foie gras au haddock fumé, pommes acidulée craquante	20,50 €

La Marée

Poisson du moment, réduction de fumet échalotes et vin blanc crémer	21,00 €
Maki de lotte pochée, enrobé d'algue de nori laquée au beurre de soja à l'ail	25,00 €

Viandes et Volailles

De la volaille au canard	22,00 €
La pièce de boeuf du boucher	24,00 €
Du veau à l'agneau	25,00 €

Le coin du pâtissier

Tartare et son coulis de fruits de saison *accompagné d'un sorbet*	9,00 €
Moelleux, coeur coulant du moment	9,50 €
Pavlova chantilly mascarpone, fruits de saison et glace	9,50 €
Entremet gourmand de la cheffe	13,00 €

Fromages

Assiette de fromages et ses accompagnements	9,00 €