



L'ORÉNOC

LE MENU DÉGUSTATION

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

**FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU JURANÇON,
NASHI CARAMÉLISÉ AU VINAIGRE DE RIZ.**

*DUCK LIVER TERRINE MARINATED IN SWEET WINE,
CAMELIZED NASHI IN RICE VINEGAR.*

RISOTTO CARNAROLLI AUX GIROLLES ET NOISETTES.

*CREAMY CARNAROLLI RISOTTO
WITH CHANTERELLE MUSHROOMS AND HAZELNUTS.*



**OMBLE CHEVALIER,
JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD,
BEURRE BLANC AU CIDRE.**

CHAR LAKE FISH AND BABY SPINACH, CIDER WHITE BUTTER.

**LASAGNE DE QUEUE DE BŒUF GRATINÉ,
POUSSÉS D'ÉPINARD.**

*BRAISED OXTAIL LASAGNE PASTA,
AND BABY SPINACH.*

**MACARON À LA VANILLE,
ET SA COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES.**

VANILLA MACARON WITH CHUTNEY OF BERRIES.

75 €UROS TTC