



CHATEAU DE CANDIE
CHAMBERY LE VIEUX

Restaurant L'Orangerie

Les secrets du Château de Candie

<i>F</i> oie gras poêlé aux olives et figues, queues de langoustines rôties aux parfums d'Asie, sauté d'escargots au lard fumé et truffes au jus de volaille	30 €
<i>T</i> artare de daurade et langoustine, parfum d'huile d'olive chips de parmesan, sauce vierge, herbes du jardin	28 €
<i>S</i> ymphonie de foie gras de canard cuit au torchon beignet aux 4 épices, au jambon de Parme et gros poivre, gelée de porto, pain à l'abricot	29 €
<i>D</i> éclinaison autour du cardinal des mers pince rôtie en feuille de brique senteurs de basilic, gratin d'autrefois, pressé aux tomates confites, brunoise en vinaigrette d'orange	32 €
<i>D</i> os de loup de mer doré au four accompagné d'une mousseline de panais et fenouil, fumet de homard au basilic	29 €
<i>F</i> ilet de rouget au soja juste poêlé, mariage de langoustines croquant de céleri rave, les sucs déglacés au fumet de poisson, parfum de poivron jaune	31 €
<i>C</i> roustillant de lotte aux champignons façon Rossini riz thaï parfumé et sauce aigre douce	30 €
<i>S</i> aint-pierre en robe de pommes de terre et lard pétales de tomates mi-séchées cuisinées aux escargots de Bourgogne, fondue de poireaux, jus au persil plat	32 €
<i>A</i> iles de pigeonneau Mieral, effleuré de noisette et miel ses cuisses confites, pommes rattes écrasées, côte de blette à l'huile d'olive	29 €
<i>S</i> uperposé de ris de veau braisés à l'asperge de saison carottes grelots, émulsion d'asperges	33 €
<i>C</i> arré d'agneau au thym brûlé, brochette de légumes cuisinés caviar d'aubergines au poivron, jus de cuisson dissocié aux fèves	32 €
<i>T</i> ournedos de filet de bœuf charolais au lard fumé et copeaux de parmesan déglacé au vin du clos de Candie, gnocchis maison et truffes « melanosporum »	31 €

Notre Chef, Eric Sana, vous propose des mets cuisinés à partir de produits frais et de saison.
Certains plats peuvent ainsi ne pas être à la carte, le jour de votre venue.



CHATEAU DE CANDIE
CHAMBÉRY LE VIEUX

Restaurant L'Orangerie

Présentation des fromages frais et affinés de la Maison Provent 16 €

Les douceurs du Bois de Candie

Baba au rhum « tradition » 12 €
crème vanillée, compote de pommes

Rencontre de la tomate et de la fraise en sucré poivré 13 €
dentelle sablée, tomate cerise confite au sirop, sorbet fraise, coulis huile d'olive basilic

Tarte fine aux poires épicées à la cannelle 12 €
glace miel, caramel fondant

Assiette « tout chocolat » 14 €
soufflé, sorbet, mousse chocolat au lait, sauce chocolat blanc

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas.
Nos glaces et sorbets sont de fabrication maison.

