



# la Table

*de l'Orangerie*

*"Les Chefs racontent un souvenir d'enfance"*

Fils d'agriculteurs du pays roannais, Marc Fontanne, notre Chef des Cuisines, a grandi au milieu de la Nature. Sensibilisé depuis son plus jeune âge au "bien manger", notre Chef exprime sa sensibilité à travers ses plats et leurs saveurs.

*"J'aime les choses simples, qui s'avèrent être les plus complexes, je souhaite que l'on comprenne ma cuisine, que l'on se sente chez soi"*

C'est tout naturellement que Marc Fontanne s'installe au Château de Fonscolombe, où il retrouve toutes ses valeurs les plus chères, au milieu de notre belle Nature.



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe.  
Prix nets, taxes et service compris.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



# la Table

*de l'Orangerie*

## HORS DU TEMPS

Butternut, semoule à la marjolaine au citron vert, Saint Pierre & graines de courge  
2023 AOP Bandol, Domaine de la Bégude

La perle noire, saté parfumé au basilic & pommes granny  
2022 AOP Chablis, Domaine William Fèvre

Bar confit, artichaut au chevreuil d'été,  
prunes earlina et lard colonnata iodé  
2022 AOP Sancerre, Belle Dame, Domaine Vacheron

Salicornes de mer glacés, étreinte de burrata crémeuse

Filet de canette, figues, cerfeuil tubéreux & noisette  
2023 AOP Côtes-du-Rhône, Beatus III, Famille Isabel Ferrando

Nuage au miel de chataignier, poivre sauvage et sorbet poire  
2021 AOP Luberon, Le Petit M, Château La Sable

Gavotte à la noisette, potimarron rôti, glace et mousse de châtaigne  
2022 AOP Côtes de Gascogne, n°8 Grand Pavois, Haut Marin

7 services : Menu à 175€ - Accord mets et vins 95€

5 services : Menu à 155€ - Accord mets et vins 75€

Plaisirs Fromagers à découvrir - 28€

Eau filtrée de dégustation « Cryo » plate ou gazeuse 75cl - 6 €

« Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement, c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants pour offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique. »



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande. Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe.  
Prix nets, taxes et service compris.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



# la Table

## *de l'Orangerie*

### DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

Butternut en réduction, semoule à la marjolaine et citron vert  
2021 AOP Luberon, Le Petit M, Château La Sable

Tomate brunie en fraîcheur de sarriette vanillée  
2022 IGP Méditerranée, Viognier, Sainte Fleur, Triennes

Girolle en raviole, bouillon estragon au comté, parfumé au vin blanc du Domaine  
2022 AOP Montlouis Sur Loire, Les Choisses, François Chidaine

Salicorne de mer glacés, étreinte de burrata crémeuse

Couleurs de haricot au romarin, framboise acidulée, poivron rouge à l'harissa  
2023 AOP Ventoux, Terre d'Ailleuls, Domaine Allois

Pêches de région en tartare, nuage de brousse et son sorbet  
2023 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Domaine de Val de Caire

Fougasse perdue à la fleur d'oranger, figue rôtie, brume à la feuille de figuier  
NM AOP Champagne Deutz Blanc ou Whisky Togouchi 15 ans

7 services : Menu à 145€ - Accord mets et vins 95€

5 services : Menu à 125€ - Accord mets et vins 75€

Plaisirs Fromagers à découvrir - 28€

Eau filtrée de dégustation « Cryo » plate ou gazeuse 75cl - 6 €

« Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement, c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants pour offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique. »



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.  
Prix nets, taxes et service compris.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

“Nos producteurs sont d’une importance capitale, grâce à leur travail et à leur talent, nous pouvons proposer le meilleur, pour le bonheur et le bien-être de nos convives”

Vin & Herbes Aromatiques - Le Château de Fonscolombe  
Le Jardin du Paradis - Tristan & Orianne au Puy-Sainte-Réparate  
Fromages - Maison Lemarié à Aix-en-Provence  
Chèvrerie - Saint-Antonin à Jouques  
Boulangerie - Le Pain de la Terre à Peyrolles  
Pois chiche - Didier Ferreint à Mallemort  
Huile d’Olive - Domaine Mas des Bories à Salon-de-Provence  
Produits Italiens - Marco et Angela Aemme au Piémont, Sardaigne  
Chocolat - Maison Valrhona à Tain l’Hermitage  
Caviar - Maison Kaviari, France