



# 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*

## LE TEMPS EN SUSPENS

Sapphire cream, pine nuts and snails from La Motte-d'Aigues with satay



Atichoke flower with capers, cockle tongues and iodized broth *(extra Oscietra Caviar 25€)*



John Dory confit with black garlic, strawberries and dill, lime sabayon



Flame-browned tomato, Lucca olives in syrup, tomato granita



Pigeon from Maison Chabert, crispy peas, foie confit with kumquat and chard, aniseed juice



Herbaceous broth, honey clouds and Alpine pollen



Strawberry opalline, iced cheese, pistachio shortbread, lime broth

7 courses: Menu à 185€ - Wine pairing 95€

5 courses : Menu à 165€ - Wine pairing 75€

Cheese delicacies - 28€

« Cryo » filtrated and purified water, still or sparkling 75cl - 8 €

«We believe in our responsibility to the environment, which is why we offer filtered water in our restaurants to provide a quality experience while reducing our ecological footprint.»



We thank you for informing us of any intolerance or allergy at the time of ordering. Information regarding allergens is available upon request.  
All our meats are born, raised, and slaughtered in Europe. Net prices, taxes, and service included.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



# la Table

*de l'Orangerie*

## DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

Glazed peas with citrus fruits and tonka beans



Flame-browned green treetops, strawberry asparagus velouté, wild garlic broth



Tempura and roasted brocoletti, red onion and basil juice



Flame-browned tomato, Lucca olives in syrup, tomato granita



Artichoke ravioli with marjoram, hazelnut and parmesan, vanilla emulsion



Herbaceous broth, honey clouds and Alpine pollen



Pickled and candied rhubarb, creamy fennel with dill

7 courses: Menu à 150€ - Wine pairing 95€

5 courses: : Menu à 130€ - Wine pairing 75€

Cheese delicacies - 28€

« Cryo » filtrated and purified water, still or sparkling 75cl - 6 €

«We believe in our responsibility to the environment, which is why we offer filtered water in our restaurants to provide a quality experience while reducing our ecological footprint.»



We thank you for informing us of any intolerance or allergy at the time of ordering. Information regarding allergens is available upon request.  
All our meats are born, raised, and slaughtered in Europe. Net prices, taxes, and service included.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

«Our producers are of paramount importance, thanks to their work and talent,  
we can offer the best, for the happiness and well-being of our guests.»

Herbs and wine from 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  
Snails from La Motte d'Aigues  
Boulangerie des Bonnes Saveurs au Puy-Sainte-Réparate  
Pois chiche, Didier Ferreint à Mallemort  
Pigeon - Maison Chabert, Marches  
Huile d'Olive - Domaine Mas des Bories à Salon-de-Provence  
Produits Italiens - Marco et Angela Aemme à Piemont, Sardaigne  
Chocolat - Maison Valrhona, Tain l'Hermitage  
Caviar - Maison Kaviari, France