



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

Crèmeux salicorne, pignons de pins et escargots de la Motte-d'Aigues au saté

Fleur d'atichaut aux câpres, langues de coques et son bouillon iodé *(supplément Caviar Oscière 25€)*

Saint Pierre confit à l'ail noir, fraises et aneth, sabayon citron vert

Tomate brunie à la flamme, olives Lucques dans son sirop, granité tomate

Pigeon de la Maison Chabert, croustillant petit pois, foie confit au kumquat et blette, jus anisé

Bouillon herbacé, nuages de miel et pollen des Alpes

Opalline à la fraise, fromage glacé, sablé pistache, bouillon citron vert

7 services : Menu à 185€ - Accord mets et vins 95€

5 services : Menu à 165€ - 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

Petits pois glacés aux agrumes et fèves de tonka

Cîmes vertes brûniées à la flamme, velouté d'asperges à la fraise, bouillon ail des ours

Brocolettis en tempura et rôtis, jus d'oignons rouges et basilic

Tomate brunie à la flamme, olives Lucques dans son sirop, granité tomate

Raviole d'artichauts à la marjolaine, noisette et parmesan, émulsion vanillé

Bouillon herbacé, nuages de miel et pollen des Alpes

Rhubarbe en pickles et confite, crémeux de fenouil à l'aneth

7 services : Menu à 150€ - Accord mets et vins 95€

5 services : Menu à 130€ - 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”

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