



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

Courgette violon de Provence, nuage d'ail, thym et citron
2021 AOP Chablis, Domaine William Fèvre

Gambero rosso, amandes croquantes,
cerises de saison et caviar osciète
2022 AOP Cassis, Clos Sainte Magdeleine

Homard et sardine, fenouil croquant,
fraise Dely « délicate des cultivateurs de sens » et aneth parfumé
2020 AOP Hermitage, Chante-Alouette, M. Chapoutier

Haricots de mer glacés, étreinte de burrata crémeuse
2009 IGP Bouches-du-Rhône, Villa Vineyard

Selle d'agneau en habit vert, lit de pois chiches noirs croustillants
2017 AOP Bandol, La Brûlade, Domaine de La Bégude

Éclat de fraîcheur, sorbet à l'estragon un nuage de gingembre
2022 AOP Côtes de Gascogne, N°7 Vénus, Haut Marin

Fraises des bois, glace à la pistache, touche glacée d'olive confite
NM AOP Champagne, Rosé Prestige, Premier Cru, Duval-Leroy

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 - 8 €

« 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

Courgette violon de Provence, nuage d'ail, thym et citron
2021 AOP Chablis, Domaine William Fèvre

Tomate brunie en fraîcheur de sarriette vanillée
2021 AOP Ventoux, Infiniment Blanc, Domaine Alloïs

Carotte glacée, révélant son carotène éclatant, infusée à la feuille de laurier
2020 AOP Luberon, Les Hautes Collines, Château La Verrerie

Haricots de mer glacés, étreinte de burrata crémeuse
2009 IGP Bouches-du-Rhône, Villa Vineyard

Couleurs de haricot au romarin, framboise acidulée, poivron rouge à l'harissa
2022 IGP Cassis, Clos Sainte Magdeleine

Rhubarbe fondante à la vanille, glace au thym rafraîchissante
2022 AOP Côtes de Gascogne, N°7 Vénus, Haut Marin

Cerise et chocolat Tuma Yellow 70%, glace à l'amaretto
NM AOP Champagne, Rosé Prestige, Premier Cru, Duval-Leroy

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”

Le Jardin du Paradis, Tristan & Oriane 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 à Piemont, Sardaigne
Chocolat - Maison Valrhona
Caviar - Maison Kaviari