



L'ORANGERIE

DU CHATEAU DE L'EPINAY

*L'Orangerie*  
RESTAURANT

MENU

# Menu enfants

---

20€

## PLATS

UNE DEMI-PIÈCE DE BŒUF  
ACOMPAGNÉE DE FRITES

OU

PÂTES À LA SAUCE TOMATE

## DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

OU

DEUX BOULES DE GLACE

+ 1 SIROP À L'EAU

# Menu du midi

*DU MERCREDI AU VENDREDI MIDI*

*Entrée-Plat ou Plat-Dessert - 30€*

*Entrée-Plat-Dessert - 45€*

*Les plats sont susceptibles d'être modifiés  
en fonction des arrivages*

## ENTRÉES

*\*Supplément de 2€*

**SAINT-JACQUES SNACKÉES\***

**BETTERAVES CHIOGGIA FONDANTES CUISSON  
SOUS VIDE**

**CROQUETTES DE POULET-COMTÉ**

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD - MIEL - NOIX**

**VELOUTÉ DE POTIMARRON**

## PLATS

*\*Supplément de 3€*

**FILET DE BŒUF 300G - ORIGINE CHAROLAISE -  
PAYS DE LA LOIRE\***

**MILLE-FEUILLE ITALIEN **

**SOURIS D'AGNEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 8H \***

**LOTTE CUITE À LA VAPEUR**

**OMELETTE NATURE - OEUFS PLEIN AIR**

**TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS - 180G**

## DESSERTS

*\*Supplément de 2€*

**ASSIETTE DE 5 FROMAGES\***

**TIRAMISU REVISITÉ**

**POIRE POCHÉE AU MIEL**

**BANANE REVISITÉE**

**PROFITEROLES GOURMANDES\***



## ENTRÉES

*Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages*

### **SAINT-JACQUES SNACKÉES\*** 16€

Délicatement rôties, servies avec une émulsion de céleri et une huile de coriandre, relevées par le croquant du sarrasin.

### **BETTERAVES CHIOGGIA FONDANTES CUISSON SOUS VIDE** 13€

Associées à une glace à l'orange sanguine et sublimées par un coulis parfumé au Cointreau.

### **CROQUETTES DE POULET-COMTÉ** 14€

Croustillantes et fondantes à la fois, accompagnées d'une crème onctueuse de maïs, d'une huile de chorizo et de pickles au chorizo : "appellation cular".

### **SALADE DE CHÈVRE CHAUD - MIEL - NOIX** 13€

Mesclun raffiné aux noix et figues, accompagné de quatre toasts du fournil au chèvre chaud, dorés au miel.

### **VELOUTÉ DE POTIMARRON** 12€

Sublimé de son parmesan reggiano

*\*Supplément de 2€ pour les day spa et les Demi Pension*

# Carte

## PLATS

*Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages*

### FILET DE BŒUF 300G - ORIGINE CHAROLAISE - PAYS DE LA LOIRE\* 29€

Une pièce de bœuf tendre et savoureuse, accompagnée d'une sauce gorgonzola crémier ou poivre noir fermenté, accompagnée de son feuilleté de pomme de terre et légumes fondants.

### MILLE-FEUILLE ITALIEN 21€

Feuilles de lasagne garnie de légumes grillés et d'une burrata fondante, relevée de pignons de pin.

### SOURIS D'AGNEAU CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 8H \* 29€

Longuement mijotée, servie avec des pommes de terre rôties au thym, des girolles parfumées et un jus réduit aux saveurs intenses.

### LOTTE CUITE À LA VAPEUR 26€

Servie sur son lit de riz rose et accompagnée d'une sauce onctueuse au curry, puis sublimée de son filet d'huile de colza grillée et déclinaison de choux fleurs romanesco et violets.

### OMELETTE NATURE - OEUF PLEIN AIR 16€

Garnitures : persil/fromage/tomates/oignons 2€

### TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS - 180G 26€

Coupé au couteau, accompagné de frites maison.

### GARNITURES COMPLÉMENTAIRES : 6€

Frites, légumes de saison, riz rose

*\*Supplément de 3€ pour les day spa et les Demi Pension*



## DESSERTS

*Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages*

### ASSIETTE DE 5 FROMAGES\* 15€

### TIRAMISU REVISITÉ 13€

Entre croustillant de chocolat noir 70 %, crème mascarpone à la vanille corsée, feuille de biscuit cuillère et glace au café frappé 100% arabica.

### POIRE POCHÉE AU MIEL 13€

Accompagnée de sa brioche perdue et d'une glace au miel de lavande et pignons au beurre d'Echiré pour une harmonie tout en douceur.

### BANANE REVISITÉE 13€

Un mariage gourmand entre sablé breton aux noix de pécan, caramel beurre salé, crème onctueuse de banane et noix de pécan caramélisées.

### PROFITEROLES GOURMANDES\* 14€

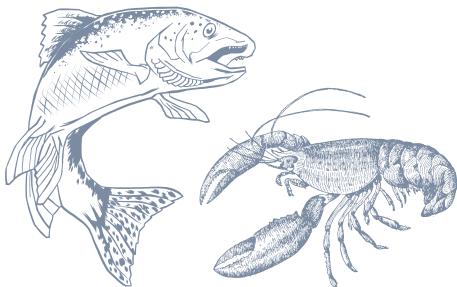
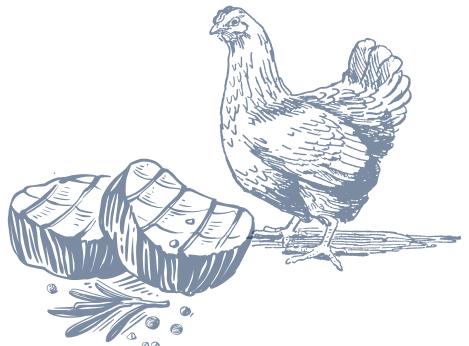
Garnies d'une crème à la fève de Tonka, nappées de sauce chocolat et accompagnées d'une chantilly vanillée.

*\*Supplément de 2€ pour les day spa et les Demi Pension*

# Fournisseurs

*NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT AVEC DES  
FOURNISSEURS LOCAUX, AFIN DE GARDER LA FRAÎCHEUR DE  
NOS PRODUITS.*

Nous sélectionnons nos viandes et volailles auprès des établissements comme krill et transgourmet. Ces fournisseurs privilégient des viandes d'origine française, garantissant qualité et traçabilité.



Tous nos poissons et crustacés sont soigneusement sélectionnés chez "La marée pour tous".

Chaque jour, nos jardiniers récoltent avec soin tous nos légumes frais. Pour les produits manquants, nous nous fournissons auprès d'acteurs locaux et français.

