



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 - OEUF 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 parmigiano reggiano

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



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€

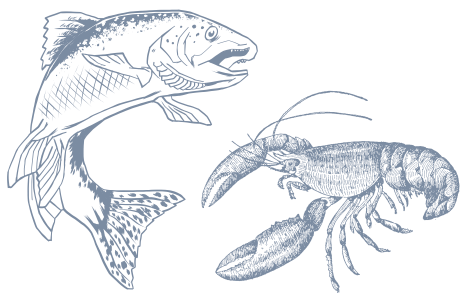
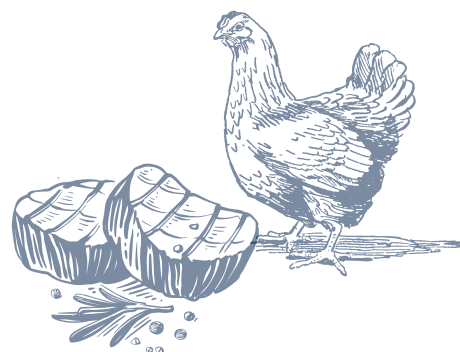
Garnies d'une crème à la fève de Tonka, nappées de sauce chocolat et accompagnées d'une chantilly vanillée.

**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.

