



L'ORANGERIE
DU CHATEAU DE L'EPINAY

L'Orangerie
RESTAURANT

M E N U

Menu enfants

20€

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER
OU
FILET DE POISSON PANE

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
FRITES
LÉGUMES DE SAISON
ECRASÉE DE POMME DE TERRE

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

OU
DEUX BOULES DE GLACE
(VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT)

+ 1 SIROP À L'EAU
(CITRON, GRENADINE, CASSIS OU PÊCHE)

Menu du midi

DU MERCREDI AU VENDREDI MIDI

Entrée-Plat ou Plat-Dessert - 35€

Entrée-Plat-Dessert - 48€

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

ENTRÉES

ANGUILLE DE LOIRE FUMÉE ET BEURRE PERSILLE

SOUPE À L'OIGNON ET COMTE FONDANT

FOIE GRAS MAISON, PAIN D'ÉPICE, CHUTNEY D'OIGNONS ET MIEL

AUBERGINE CONFITE À LA SAUCE TOMATE ET BURRATA CRÈMEUSE

CROQUETTE DE POULET ET COMTE DÉLICATEMENT POSÉE SUR SA CRÈME DE POIVRON

PLATS

FILET DE BOEUF, SMASH DE POMME DE TERRE AU PARMESAN, LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE AU POIVRE OU GORGONZOLA

CUISSE DE CANARD CONFITE, ÉCRASE DE POMME DE TERRE ET RÉDUCTION DE LÉGUMES

OMELETTE MAISON AUX ŒUFS FRAIS, PERSIL, CHAMPIGNONS, JAMBON ET FROMAGE

BOURGUIGNON DE LÉGUMES, POLENTA À LA TRUFFE ET CHIPS DE POIREAUX

SANDRE DE LOIRE, BEURRE NANTAIS ET LÉGUMES DE SAISON

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

ENTREMET CLÉMENTINES ET GLACE AUX AGRUMES

TARTE TATIN ET GLACE VANILLE DE MADAGASCAR

ROCHER PRALINÉ

SABLÉ BRETON NOISETTE, CRÈME MASCARPONE CHOCOLAT BLANC ET MYRTILLES



ENTRÉES

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

ANGUILLE DE LOIRE FUMÉE

Poisson fumé au beurre persillé onctueux sur une tranche de pain de campagne chaud, légèrement grillé, offrant un équilibre parfait.

16 €

SOUPE À L'OIGNON

Servie avec une tranche de pain dorée et nappée de comté fondant, pour une touche de gourmandise.

13 €

FOIE GRAS MAISON

Préparé avec soin par notre chef, ce foie gras est accompagné d'un pain d'épices moelleux, d'un chutney d'oignons et de miel.

17 €

AUBERGINE CONFITE

Fondante à cœur, elle est lentement confite dans une sauce tomate parfumée au basilic, puis sublimée par une burrata crémeuse.

12 €

CROQUETTE DE POULET ET COMTE

Texture croustillante et cœur fondant, sublimée par une crème de poivron délicate et des pickles de poivron, apportant une touche de fraîcheur et de croquant.

14 €



PLATS

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

FILET DE BOEUF

Tendre et savoureux, d'origine charolaise il est accompagné d'un smash de pommes de terre délicatement parfumé au parmesan.

Sauce au choix : poivre ou au gorgonzola.

30 €

CUISSE DE CANARD CONFITE

Accompagnée d'un écrasé de pommes de terre et sublimée par une réduction de légumes du marché

27 €

OMELETTE MAISON AUX OEUFS FRAIS

Garnie selon vos envies : persil, champignons, jambon, fromage.

Accompagnement au choix : salade verte ou frites maison

18 €

BOURGUIGNON DE LÉGUMES

Mijotés façon bourguignon, servis avec une polenta parfumée à la truffe, le tout relevé par des chips de poireaux croustillantes.

21 €

SANDRE DE LOIRE

Poisson de Loire accompagné de légumes de saison et son beurre Nantais

26 €



DESSERTS

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

ASSIETTE DE 5 FROMAGES

Une sélection de fromages affinés

15 €

ENTREMET CLÉMENTINE

Dôme de mousse de clémentine et mascarpone vanillée sur un fond de génoise accompagné de son jus de clémentine au Cointreau

12 €

ROCHER PRALINÉ

Un dessert généreux associant une crème pralinée, une crème au chocolat, un biscuit génoise moelleux, le tout enrobé d'un glaçage chocolat-noisette

13 €

TARTE TATIN

Tarte aux pommes caramélisées, accompagnée d'une glace vanille et d'un coulis de caramel au beurre salé maison

10 €

SABLÉ BRETON

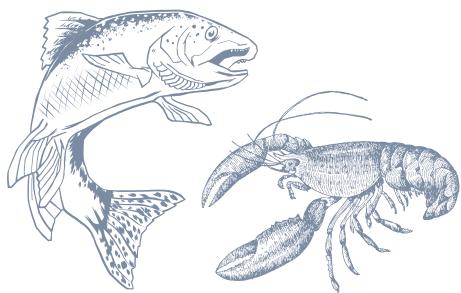
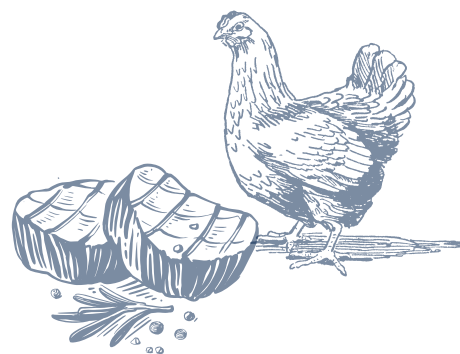
Sablé à la noisette, accompagné d'une crème mascarpone à la vanille, de chocolat blanc et de myrtilles

11 €

Fournisseurs

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

Nous sélectionnons nos viandes et volailles auprès de producteurs locaux. Ces fournisseurs privilégient des viandes d'origine française, garantissant qualité et traçabilité.



Tous nos poissons et crustacés sont soigneusement sélectionnés par nos producteurs régionaux.

Chaque jour, nos jardiniers récoltent avec soin tous nos légumes du potager. Nous nous fournissons aussi auprès des maraîchers du Maine et Loire.

