

# L'orangerie

Réservation au 0241398705 ou au 0767752735  
Sur notre site internet ou sur The Fork



## LE MENU DE PÂQUES

### MISE EN BOUCHE

Inspiration du chef  
Cocktail Angevin

### ENTRÉES

Gravlax de cabillaud aux accents nordiques : blinis de sarrasin, betterave rouge et chantilly aux zestes de citron vert

Chablis 2023 - Domaine Bernard Defaix

Foie gras de canard maison : confiture de figues du verger de l'Epiney et pain d'épices légèrement grillé

Coteaux du Layon, 2020 - Domaine Saint Pierre

Toast printanier aux asperges : pain croustillant, oeuf dur finement râpé, asperges fondantes et espuma de parmesan (VG)

Chardonnay IGP Val de Loire - Domaine Raymond Morin

### PLATS

Carré d'agneau rôti : jus réduit d'agneau aux champignons et écrasé de pomme de terre

Côte du Rhône- Domaine Santa Duc

Filet de bar aux crevettes roses : Fagot d'asperges au bacon fumé et bisque de crevettes liée et parfumée

Sauvignon IGP Val de Loire - Domaine Raymond Morin

Risotto crémeux aux deux asperges : Duo d'asperges vertes et blanches, parmesan affiné 36 mois (VG)

Savennières - Domaine des Deux Vallées

### FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés et salade verte - 10€

Chinon AOC - Domaine Le Futreau

Nid de Pâques : croustillant praliné et petits oeufs au chocolat

Porto Tawny - 10 ans d'age

Tarte à l'orange : façon crème d'orange caramélisée

Cointreau Noir sur glace (Inensité orangée et profondeur du Cognac)

Eclair au chocolat : Ganache chocolat noir et craquelin croustillant

Crémant de Loire - Domaine de la Douve

#### Accords Mets & Vins

3 verres 26€

4 verres 34€

5 verres 42€

Menu 55 €

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais de saison.  
Viandes d'origine française.