



L'ORANGERIE
DU CHATEAU DE L'EPINAY

L'Orangerie
RESTAURANT

MENU

Menu enfants

20€

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER
OU
FILET DE POISSON PANÉ

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :
FRITES
LÉGUMES DE SAISON

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

OU

DEUX BOULES DE GLACE VANILLE
OU CHOCOLAT

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

Menu

DU MERCREDI AU VENDREDI MIDI DAY SPA - DEMI PENSION - SOIREE ETAPE

Entrée-Plat ou Plat-Dessert - 35€

Entrée-Plat-Dessert - 45€

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

ENTRÉES

ANGUILLE DE LOIRE FUMÉE, CREME CITRONNÉE ET SALADE

TOAST PRINTANIER, ASPERGES, OEUF DUR RAPÉ ET PARMESAN

POULPE GRILLÉ, SAUCE CHIMICHURRI ET SALADE DE FENOUIL +2€

BURRATA CRÈMEUSE, MELON ET FINES TRANCHES DE SPECK

CROQUETTE DE POULET ET COMTÉ DÉLICATEMENT POSÉE SUR SON LIT DE TOMATES CERISES CONFITES

PLATS

FILET DE BOEUF, POMMES DE TERRE GRENAILLES ET ASPERGES SAUCE AU POIVRE OU GORGONZOLA +3€

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE ET FRITES MAISON

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA, MOZZARELLA, TOMATES ET PARMESAN AFFINÉ

POISSON DU JOUR, SAUCE FAÇON BEURRE NANTAIS ET LÉGUMES POÊLÉES

POKE BOWL AU RIZ NOIR VÉNÉRÉ, ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT, CHOUX ROUGE, AVOCAT ET RADIS, SAUCE DU CHEF AU SOJA

ASSIETTE DE 4 FROMAGES

TARTELETTE FRAMBOISE FAÇON AMANDINE ET CRÈME VANILLE

DESSERTS

CITRON EN TROMPE L'OEIL, INSERT ACIDULÉ CITRON VERT ET THYM

FINGER CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, CRÈME CHOCOLAISSÉE ET COULIS CHOCOLAT NOIR

GLACE ET SORBET : 2 BOULES AU CHOIX + CHANTILLY MANGUE, CHOCOLAT, VANILLE ET FRAMBOISE

Carte

ENTRÉES

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

- | | |
|--|-------------|
| ANGUILLE DE LOIRE FUMÉE
Sublimée d'une crème citronnée aux herbes
fraîches accompagnée d'une salade composée | 16 € |
| BURRATA CRÈMEUSE
Servie avec du melon frais et de délicates
tranches de Speck | 13 € |
| TOAST PRINTANIER
Préparé avec soin par notre chef, ce toast garni
de sa crème de parmesan, d'œufs finement
rapés et de ses asperges printanières | 14 € |
| POULPE GRILLÉ
Fondant à cœur, élégamment relevé d'une sauce
chimichurri aux herbes fraîches et
accompagné d'une salade de fenouil croquante | 17 € |
| CROQUETTE CROUSTILLANTE
Texture croustillante et cœur fondant au
poulet et comté relevé au paprika fumé sur un
lit de tomates cerises confites | 14 € |

Carte

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'asperges croquantes et de pommes de terre grenailles délicatement parfumées au thym

Sauce au choix : poivre ou gorgonzola

30 €

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE

Généreusement agrémenté de copeaux de parmesan accompagné de roquette croquante, sauvage et frites maison

23 €

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA

Sauce tomate maison aux notes de basilic frais, fondant de mozzarella, tomates cerises fraîches et râpé de parmesan affiné

21 €

POISSON DU JOUR

Poisson sélectionné par le chef, sauce façon beurre Nantais et accompagné d'une farandole de légumes poêlées

26 €

POKE BOWL VÉNÉRÉ

Au riz noir vénéré, accompagnement du moment, avocat, choux rouge et radis, parsemé d'un duo de sésame et nappé de sauce soja du chef

19 €

Carte

DESSERTS

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

ASSIETTE DE 4 FROMAGES **12 €**
Une sélection de fromages affinés
accompagnée de confiture de figues

TARTELETTE FRAMBOISES **13 €**
Tarte amandine sablée,
délicatement pochée à la crème
vanille corsée et ornement de
framboises fraîches

CITRON EN TROMPE L'OEIL **11 €**
Génoise moelleuse, crème
mascarpone onctueusement
citronnée et insert acidulé au citron
vert et thym

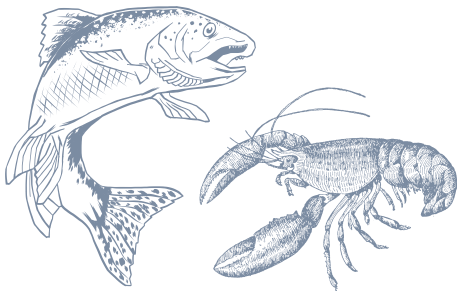
FINGER CHOCOLAT BLANC **14 €**
Croustillant au chocolat blanc
sublimé par sa crème onctueuse
chocolat-noisette, coulis de chocolat
noir et noisettes finement torréfiées

GLACES ET SORBETS **1 boule 4 €**
2 boules 7 €
Mangue, Framboise
3 boules 10 €
Vanille ou Chocolat
Chantilly 1 €

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.

