



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 ET SA DÉCLINAISON DE PETITS POIS

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

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 DU CHEF ET FARANDOLE DE LÉGUMES POÊLÉES

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

DESSERTS

ASSIETTE DE 4 FROMAGES

SOUPE DE FRAISES PARFUMÉE A LA MENTHE ET GLACE FIOR DI LATTE

TARTELETTE FRAMBOISE FAÇON AMANDINE ET CRÈME VANILLE

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

FINGER CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, CRÈME CHOCOLAISE ET COULIS CHOCOLAT NOIR

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

Carte

ENTRÉES

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

ANGUILLE DE LOIRE FUMÉE 16 €
Sublimée d'une crème citronnée aux herbes
fraîches accompagnée d'une salade composée

BURRATA CRÈMEUSE 12 €
Déclianaison de petits pois

TOAST PRINTANIER 14 €
Préparé avec soin par notre chef, ce toast garni
de sa crème de parmesan, d'œufs finement
rapés et de ses asperges printanières

POULPE GRILLÉ 17 €
Fondant à cœur, élégamment relevé d'une sauce
chimichurri aux herbes fraîches et
accompagné d'une salade de fenouil croquante

CROQUETTE CROUSTILLANTE 14 €
Texture croustillante et cœur fondant au
poulet et comté relevé au paprika fumé sur un
lit de tomates cerises confites, roquette

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, scamorza fumée, tomates grappe roties et chips de parmesan affiné

20 €

POISSON DU MOMENT

Poisson sélectionné par le chef, sauce du chef, 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 huile sésame et soja

19 €

Carte

DESSERTS

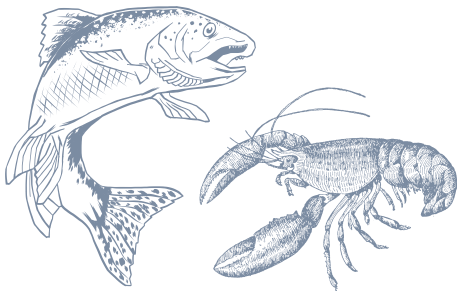
*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

ASSIETTE DE 4 FROMAGES	12 €
Une sélection de fromages affinés accompagnée de confiture de figues	
TARTELETTE FRAMBOISES	10 €
Tarte amandine sablée, délicatement pochée à la crème vanille corsée et ornement de framboises fraîches	
CITRON EN TROMPE L'OEIL	12 €
Génoise moelleuse, crème mascarpone onctueusement citronnée et insert acidulé au citron vert et thym	
SOUPE DE FRAISES	10 €
Délicatement parfumée à la menthe, tartare de fraises fraîches et glace artisanale fior di latte	
FINGER CHOCOLAT BLANC	13 €
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, fior di latte ou	Chantilly 1 €
Chocolat	

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.

