



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, CRÈME CITRONNÉE ET SALADE

SALADE DE POULPE, AVOCAT, TOMATES, OLIVES ET FENOUIL +2€

BURRATA CRÈMEUSE, JAMBON ITALIEN ET TOMATES CERISES CONFITE*

CARPACCIO DE BRESAOLA, TOMATES COFITES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN

BRUSCHETTA GUACAMOLE ET SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE*

PLATS

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

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

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA, MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉ ET PARMESAN AFFINÉ

POISSON DU JOUR, SAUCE DU CHEF ET FARANDOLE DE LÉGUMES DÉLICATEMENT POÊLÉES

POKE BOWL AU QUINOA D'ANJOU, SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, CHOUX ROUGE, AVOCAT, CAROTTES, CONCOMBRE ET RADIS, SAUCE HUILE DE SESAME ET SOJA

ASSIETTE DE 4 FROMAGES

SOUPE DE FRAISES PARFUMÉE A LA MENTHE ET GLACE FIOR DI LATTE COUPE GLACÉE "BOUNTY" GLACE CHOCOLAT ET COCO, CRÈME DE COCO, COULIS CHOCOLAT ET NOIX DE COCO RAPÉE

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

FINGER CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, CRÈME MASCARPONE VANILLÉE ET FRUITS ROUGES

GLACE ET SORBET : 2 BOULES AU CHOIX + CHANTILLY
MANGUE, FRAMBOISE, CITRON, CHOCOLAT, VANILLE, CAMEL, FIOR DI LATTE ET NOIX DE COCO

DESSERTS



*OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE

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 * Lit de tomates confites maison parfumée et jambon italien	13€
BRUSCHETTA* Fine tranche de pain légèrement grillée, accompagné de guacamole et de saumon fumé au bois de hêtre	14 €
SALADE DE POULPE Poulpe tendre, avocat, tomates cerises, olives noires et fenouil finement émincé, relevés d'une vinaigrette fraîche au citron	17 €
CARPACCIO DE BRESAOLA Boeuf séché, copeaux de parmesan, roquette sauvage, tomates confite à l'huile d'olive et réduction de balsamique	12€

*OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE

Carte

PLATS

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

FILET DE BOEUF

30 €

Tendre et savoureux, d'origine charolaise il est accompagné de carottes et de pommes de terre grenailles rôties délicatement parfumées au thym

Sauce au choix : poivre ou gorgonzola

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE

23 €

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

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA

20 €

Sauce tomate maison aux notes de basilic frais, fondant de mozzarella, scamorza fumée, tomates grappe roties et chips de parmesan affiné



POISSON DU MOMENT

26 €

Poisson sélectionné par le chef, sauce du chef, accompagné d'une farandole de légumes poêlées

POKE BOWL AU SAUMON FUMÉ

19 €

Au quinoa d'Anjou, avocat, choux rouge, carottes râpées, concombre et radis, parsemé d'un duo de sésame et nappé de sauce à huile de sésame et soja

Carte

DESSERTS

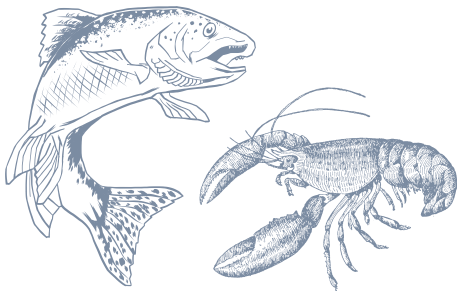
*Les plats sont susceptibles d'être
modifiés en fonction des arrivages*

ASSIETTE DE 4 FROMAGES	12 €
Une sélection de fromages affinés accompagnée de confiture de figues	
COUPE GLACÉE "BOUNTY"	12 €
Deux boules de glace chocolat, une boule de glace coco, crème de coco, coulis au chocolat et noix e coco râpée	
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 mascarpone vanille, coulis de fruit rouge et fruits rouge	
GLACES ET SORBETS	1 boule 4 €
	2 boules 7 €
Mangue, Framboise, citron,	3 boules 10 €
Vanille, fior di latte, noix de	Chantilly 1 €
coco, caramel ou 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.

