



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

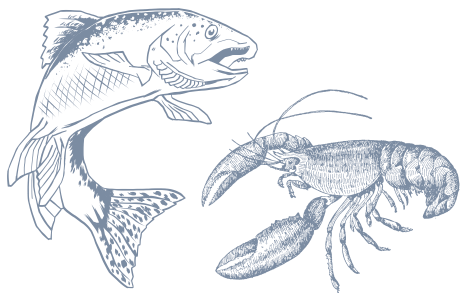
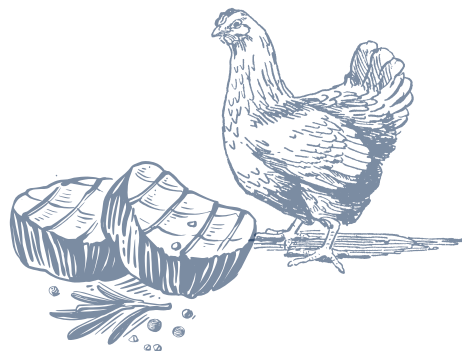
DEUX BOULES DE GLACE VANILLE
OU CHOCOLAT

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

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 maraîcher du Maine et Loire.





DU MERCREDI AU VENDREDI MIDI ET 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

ASSIETTE TERRE ET MER, ANGUILE DE LOIRE FUMÉE ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON + 2€

POLPO & PATATE, SALADE DE POULPE GRILLÉ, POMME DE TERRE, OLIVES NOIRES, PERSIL ET VINAIGRETTE CITRONNÉE +2€

BURRATA CRÈMEUSE, CRÈME DE POIVRONS ET SPECK ITALIEN*

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

BRUSCHETTA GUACAMOLE ET SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE*

PLATS

FILET DE BOEUF, FRITES MAISON OU LÉGUMES DE SAISON SAUCE AU POIVRE OU GORGONZOLA +3€

CUISSE DE CANARD CONFITE, ECRASÉ DE POMME DE TERRE RELEVÉ DE SON JUS DE VIANDE AUX CHAMPIGNONS

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA, MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉ ET PARMESAN AFFINÉ



FILET DE BAR NAPPÉ DE SAUCE FAÇON BEURRE NANTAIS ET FARANDOLE DE LÉGUMES DÉLICATEMENT POÊLÉS

SALADE CÉSAR, COEUR DE SALADE, COPEAUX DE PARMESAN, CROUTONS DE PAIN GRILLÉ AUX HERBES ET POULET PANÉ MAISON

DESSERTS

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AFFINÉS

PANNA COTTA VANILLÉE AU CARMEL BEURRE SALÉ ET NOUGATINE

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA ET FIGUES FRAICHES CARAMÉLISÉES

TIRAMISU TRADITIONNEL

PRÉCIEUX AU CHOCOLAT, NOISETTE ET CARMEL

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

*option végétarienne possible



ENTRÉES

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

Assiette terre & mer Anguille de Loire fumée “Le Fumoir” et foie gras de canard maison sur toast de pain d’épices, confiture de figues	17 €
Burrata crémeuse déposée sur un délicat crème de poivrons rôties, accompagnée de pickles croquants et de fines tranches de speck italien.*	13€
Bruschetta accompagnée de guacamole maison, de saumon fumé au bois de hêtre “le fumoir” sur une fine tranche de pain légèrement grillée*	14 €
Polpo & patate salade de poulpe grillé et pommes de terre fondantes, accompagnée d’olives noires et de persil frais, sublimée par une vinaigrette au citron, vive et délicatement acidulée	17 €
Carpaccio de bresaola , fines tranches de bœuf séché, copeaux de parmesan, roquette sauvage et tomates confites à l’huile d’olive, ponctuées d’une crème de balsamique	12€

*option végétarienne possible



PLATS

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

Tendre filet de boeuf d'origine charolaise
accompagné de frites maison, dorées et
croustillantes ou d'une poellé de légumes
Sauce au choix : poivre ou gorgonzola **30 €**

Cuisse de canard confite, rôtie à la perfection
accompagnée d'un écrasé de pommes de terre
onctueux et généreusement relevé d'un de jus
de viande aux champignons **23 €**

Aubergine alla parmigiana sauce tomate
maison aux notes de basilic frais, fondant de
mozzarella, scamorza fumée , tomates grappes
roties et chips de parmesan affinés **20 €**



Filet de bar nappé d'une sauce façon beurre
Nantais et accompagné d'une farandole de
légumes de saison, délicatement poêlés **26 €**

Salade César cœurs de salade croquants,
poulet pané croustillant, sauce crémeuse au
parmesan, copeaux de parmesan et croûtons
dorés aux herbes. **19 €**



DESSERTS

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

Assiette de 4 fromages affinés **12 €**
accompagnée de confiture de figues

Précieux aux chocolat, **11€**
délicate feuillantine pralinée, enveloppée d'un
biscuit cacao, renfermant une onctueuse
mousse chocolatée et un cœur fondant
de caramel au beurre salé

Tiramisu traditionnel, **10 €**
l'incontournable douceur italienne : biscuits imbibés de
café, crème mascarpone onctueuse et
voile de cacao

Panna cotta à la vanillée, **10 €**
nappée d'un onctueux caramel au beurre
salé maison et accompagnée d'une
fine nougatine finement
croustillante

Crème brûlée délicatement parfumée **10 €**
à la fève de tonka et figues fraîche du
verger délicatement caramélisées

GLACES ET SORBETS **1 boule 4 €**
Mangue, Framboise, citron, **2 boules 7 €**
Vanille, fior di latte, noix de **3 boules 10 €**
coco, caramel ou Chocolat **Chantilly 1 €**