

CHÂTEAU DE LA BARBINE



L'ORANGERIE

Servi midi et soir, et jours fériés

Entrée et Plat ou Plat et Dessert **32 €**
Entrée, Poisson, Viande, Dessert **52 €**

39,50€

Entrée, Plat, Dessert.

Entrées.

LE PÂTÉ-CROÛTE

De cochon et foie gras,
jeunes pousses acidulées.

LA DAURADE ROYALE

Fumée au foin, crème fraîche au raifort,
pickles concombre et shimenji,
gelée de dashi.

LES SAINT JACQUES

SUPPLÉMENT 3 €

Fregola sarda, émulsion Noilly Prat,
jambon de Vendée.

LE CÈPE

En fin velouté, royale de foie de volaille,
toast aux champignons sauvages.

Plats.

LE FLÉTAN SUPPLÉMENT 7 €

Bleu de Hongrie, raviolis de langoustine, condi-
ment cacahuète.

LE CABILLAUD

Légumes d'automne, gnochis au Sarazin,
sauce bonne femme.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE SUPPLÉMENT 9 €

Pommes de terre grenaille confites,
sucrines acidulées sauce Bercy.

LE VEAU FRANÇAIS EN DEUX FAÇONS

Le pavé rôti, saucisse de fraise de veau aux herbes
fraîches, choux-fleurs rôtis, pleurotes de Vendée,
condiment oseille.

Fromages & Dessert.

LE PLATEAU DE FROMAGES

SUPPLÉMENT 3€ OU 10€ DESSERT INCLUS

Frais et affinés, chutney poire safran,
pain aux fruits secs.

LE COING

Émulsion riz au lait, crème glacée au miel de Vendée.

LA BÛCHE EQUACACAO

Pralin d'amandes fumées, croustillant chocolat.

LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS « MAISON »

Petits cakes au citron, jus d'agrumes.

20 €

Menu enfant.

(Jusqu'à 12 ans)

ENTRÉES

Salade de saumon fumé,
crème au citron
ou Assiette de charcuterie

PLATS

Poisson
du jour
ou
Suprême de volaille

DESSERTS

Salade de fruits
ou
Glaces artisanales

Prix nets, service compris / Boissons non comprises

Origine des viandes : voir ardoise. Produits susceptibles de changer selon les cours.