



L'ORANGERIE

BISTROT DE CARACTÈRE
par Nicolas Pasquier

Nos formules.

EN DEUX TEMPS - 42.00€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert.

EN TROIS TEMPS - 48.00€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert.

EN QUATRE TEMPS - 55.00€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert.

MENU DÉGUSTATION - 70.00€

En cinq temps selon les inspirations du chef.

Servi pour l'ensemble de la table.

Entrées.

LA DAURADE ROYALE

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

LE PÂTÉ CROÛTE

De cochon et de foie gras ; jeunes pousses acidulées.

L'ŒUF PARFAIT

Champignons sauvages, crémeux à la ricotta, émulsion aux herbes fraîches, tomme de chèvre de la Gaubretière.

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Rôties ; jambon Mangalica, sabayon à la vieille noix, confit d'oignons de Roscoff au lard fumé.

Plats.

LA LOTTE DE NOS CÔTES

Nacrée ; broccolini rôti, gnocchis au citron, condiment oseille.

LE FILET DE CANETTE DE VENDÉE

Fricassée de girolles à la poitrine fumée, déclinaison de maïs, oignon nouveau farçi au foie de canard.

LE FILET DE BŒUF - SUPPLÉMENT 8.00€

Race Simmental ; foie gras poêlé, betterave acidulée, chou rouge au gingembre confit.

LE PETIT ÉPEAUTRE

Cuit dans un bouillon aux épices douces ; algues, couscous végétal, crémeux safran.



Fromages.

LE PLATEAU DE FROMAGES

Frais et affinés, chutney poire-safran, crackers aux graines.

Desserts.

LES FRUITS ROUGES - SUPPLÉMENT RHUM 4.00€

Babas infusés aux agrumes, Namelaka Dulcey, confits framboise et mûre, sorbet mûre-cassis.

LE CHOCOLAT ÉQUACACAO

En différentes textures ; praliné aux amandes fumées, émulsion à la vanille.

LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

Trois parfums au choix, petits cakes au citron.

Menu enfant.

Entrée, Plat et Dessert - **22.00€**

Jusqu'à 12 ans.

ENTRÉES.

Salade de tomates et Mozzarella di Bufala.
Assiette de charcuterie.

PLATS.

Linguine au saumon, crème citronnée.
Escalope de dinde à la Milanaise, grenailles confites.

DESSERTS.

Salade de fruits.
Glaces ou sorbets.



L'Orangerie.

CHÂTEAU DE LA BARBINIÈRE
85290 / Saint-Laurent-sur-Sèvre

02 51 92 46 00
contact@chateau-barbiniere.com

