

CHÂTEAU DE LA SARRENIÈRE



L'ORANGERIE

BISTROT DE CARACTÈRE
par Nicolas Pasquier

Nos formules.

EN DEUX TEMPS - 38.00€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert.

Hors week-end et jours fériés.

EN TROIS TEMPS - 45.00€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert.

EN QUATRE TEMPS - 52.00€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert.



Entrées.

LA DAURADE ROYALE

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

LE JARRET ET LE PIED DE COCHON

En caillette d'épinards ; mimosa d'œufs aux aromates.

LES ESCARGOTS DE LA MAISON ROYER

Poulpe confit, petits légumes, sauce au persil.

LES LANGOUSTINES - SUPPLÉMENT 3.00€

En raviolis ; sauce au foie gras, embeurrée de chou vert.

Plats.

LE CABILLAUD

Rôti au nori ; crémeux petits pois, marinère de moules de Bouchot à la cébette.

LA CAILLE DE MONSIEUR TERRIER

Farcie au foie gras ; asperges vertes rôties à l'ail des ours, purée légère de pommes de terre.

LE CARRÉ DE VEAU - SUPPLÉMENT 8.00€

Rôti à la sarriette ; saucisse de fraise de veau, fèves glacées au citron confit, morilles et oignons nouveaux.

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 FRAISES

Blanc-manger, biscuit vanille, confit et sorbet fraise-estragon.

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

