

Janvier et Février 2019

« Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du coeur et des amis. »

Pierre Perret - auteur, compositeur et interprète français

L'ORANGERIE
CHÂTEAU DE LA BARBINIÈRE

Menu du jour

Servi le midi du lundi au vendredi - voir sur l'ardoise

une entrée / un plat **ou** un plat / un dessert 19 €

une entrée / un plat / un dessert 24 €

Menu Orangerie / 34 €

Servi midi et soir, et jours fériés

Prix nets, service compris / Boissons non comprises / Origine des viandes : voir ardoise / Produits susceptibles de changer selon les cours / Fond déshydraté

Entrées

Œuf poché, crème de carottes au cumin, salade de carottes couleurs
ou
Soupe à l'oignon du Château crémée, toast à l'oignon confit et lard gras

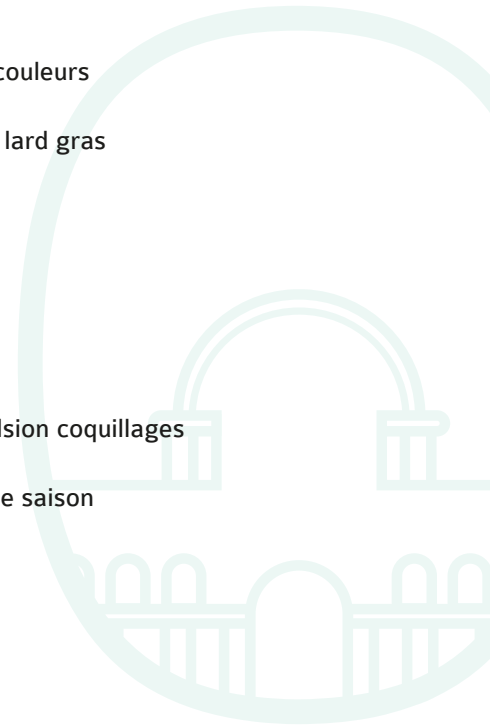
Plats

Le retour de la criée, salade tiède de lentilles du Puy, palourdes, émulsion coquillages
ou
Paleron de bœuf braisé 7 heures, jus au vin rouge, légumes de saison

Plateau de fromages *supplément 7 €*

Desserts

Financier pistache / citron vert meringué
ou
Dôme à la crème de marrons, mousse légère de lait



Menu Château / 45 €

Servi midi et soir, et jours fériés

Prix nets, service compris / Boissons non comprises / Origine des viandes : voir ardoise / Produits susceptibles de changer selon les cours / Fond déshydraté

Entrées

Noix de Saint Jacques à la plancha, tuile et émulsion sarrasin, jeunes pousses d'épinards

ou

Raviole de bœuf braisé, queue de bœuf braisée, jus thaï, légumes croquants

Plats

Lieu jaune légèrement snacké, condiments noisettes, salsifis rôtis, purée de panais

ou

Médailon de veau cuit rosé, jus à la sauge, pommes Charlotte confites au beurre

Plateau de fromages *supplément 7 €*

Desserts

Orange sanguine, cake carotte aux épices, mousse chocolat blanc, craquant amande

ou

Crumble poire café, ganache légère café, sauce chocolat

La Carte

Prix nets, service compris / Boissons non comprises / Origine des viandes : voir ardoise / Produits susceptibles de changer selon les cours / Fond déshydraté

Entrées

Œuf poché, crème de carottes au cumin, salade de carottes couleurs	12 €
Soupe à l'oignon du Château crémée, toast à l'oignon confit et lard gras	10 €
Noix de Saint Jacques à la plancha, tuile et émulsion sarrasin, jeunes pousses d'épinards	18 €
Raviole de bœuf braisé, queue de bœuf braisée, jus thaï, légumes croquants	18 €

Plats

Le retour de la criée, salade tiède de lentilles du Puy, palourdes, émulsion coquillages	19 €
Paleron de bœuf braisé 7 heures, jus au vin rouge, légumes de saison	19 €
Lieu jaune légèrement snacké, condiments noisettes, salsifis rôtis, purée de panais	26 €
Médailon de veau cuit rosé, jus à la sauge, pommes Charlotte confites au beurre	28 €
Plateau de fromages	7 €

Desserts

Financier pistache / citron vert meringué	9 €
Dôme à la crème de marrons, mousse légère de lait	9 €
Orange sanguine, cake carotte aux épices, mousse chocolat blanc, craquant amande	14 €
Crumble poire café, ganache légère café, sauce chocolat	14 €

Menu enfant / 15 €

Servi midi et soir, et jours fériés

Saumon Fumé ou Assiette de charcuterie
Poisson du jour ou Suprême de poulet
Coupe de glaces ou Salade de fruits

Glaces non faites-maison