



Mars et Avril 2019

« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre. »

Henri IV, Roi de France de 1589 à 1610

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

Filet de maquereau, tartare d'avocats, vinaigrette coriandre et agrumes

ou

Œuf poché, asperges légèrement snackées, poitrine fumée

Plats

Cabillaud en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre, crème de fenouil

ou

Pressé de veau braisé au miel corse, polenta croustillante, légumes de saison

Plateau de fromages *supplément 7 €*

Desserts

Vacherin fraise et basilic

ou

Brownie chocolat blanc, glace chocolat-noisette



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

Saumon gravlax, maki de céleri et pomme granny, vinaigrette pomme thé matcha

ou

Foie gras poêlé, jus au thym, vinaigrette framboise

Plats

Saint-Pierre en fricassée, citron et persil, légumes de printemps

ou

Agneau en deux cuissons, épaule confite et côte servie rosée, rougaille et purée de mogettes de Vendée

Plateau de fromages *supplément 7 €*

Desserts

Pommes caramélisées en dôme, sablé breton, crème à la fève de tonka

ou

Rocher praliné et fruit de la passion

La Carte

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

Entrées

Filet de maquereau, tartare d'avocats, vinaigrette coriandre et agrumes	12 €
Œuf poché, asperges légèrement snackées, poitrine fumée	12 €
Saumon gravlax, maki de céleri et pomme granny, vinaigrette pomme thé matcha	18 €
Foie gras poêlé, jus au thym, vinaigrette framboise	18 €

Plats

Cabillaud en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre, crème de fenouil	19 €
Pressé de veau braisé au miel corse, polenta croustillante, légumes de saison	19 €
Agneau en deux cuissons, épaule confite et côte servie rosée, rougaille et purée de moquettes de Vendée	26 €
Saint-Pierre en fricassée, citron et persil, légumes de printemps	28 €
Plateau de fromages	7 €

Desserts

Vacherin fraise et basilic	9 €
Brownie chocolat blanc, glace chocolat-noisette	9 €
Pommes caramélisées en dôme, sablé breton, crème à la fève de tonka	14 €
Rocher praliné et fruit de la passion	14 €

Menu enfant / 16 €

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