



L'ORANGERIE

Servi midi et soir, et jours fériés

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

38 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

52 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage ou Dessert

59 €

45€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert.

Entrées.

LE PRESSÉ DE FOIE GRAS ET COCHON À L'ANGUILLE FUMÉE
Crèmeux maïs, cornbread, pickles de moutarde.

LES RAVIOLES

Ricotta-épinard, champignons sauvages, oeuf de caille au plat, émulsion aux herbes fraîches.

LA DAURADE ROYALE

En carpaccio, marinade au citron jaune, piment d'Espelette et ciboulette.

Plats.

LE CABILLAUD

Piperade, moules de Bouchot au chorizo, bouillon aux épices douces.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE SUPPLÉMENT 6€

Purée légère de pommes de terre, sucrones acidulées, sauce Bercy.

LE VEAU FRANÇAIS

Pavé rôti, saucisse de veau au citron confit, artichaut poivrade, gnocchis au beurre de sauge.

Fromages et Desserts.

LE PLATEAU DE FROMAGES

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

LE CARRÉ NOISETTE-CITRON

Croquant praliné, crèmeux noisette, confit et sorbet citron jaune.

LES FRAISES DE VENDÉE

Confites, sablé breton, crèmeux vanille, sabayon au Crémant de Loire.

LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS.

Petits cakes au citron.

22 €

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