



# L'ORANGERIE

Servi midi et soir, et jours fériés

Entrée et Plat ou Plat et Dessert **35 €**  
Entrée, Poisson, Viande, Dessert **55 €**

**42 €**  
Entrée, Plat, Dessert.

## Entrées.

### LE PÂTÉ-CROÛTE

De cochon et foie gras,  
jeunes pousses acidulées.

### LA DAURADE ROYALE

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

### LES SAINT JACQUES

SUPPLÉMENT 3 €

Risotto de fregola sarda, émulsion Noilly  
Prat, lard croustillant.

### L'OEUF CROUSTILLANT

Emulsion parmesan, jambon de Vendée.

## Plats.

### LE BAR DE LIGNE SAUVAGE SUPPLÉMENT 7 €

Butternut en texture, raviolis de langoustine, condi-  
ment cacahuète.

### LE CABILLAUD

Légumes d'hiver, gnochis au Sarrasin,  
sauce bonne femme.

### L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

SUPPLÉMENT 9€

Pommes de terre grenaille confites,  
sucrines acidulées sauce Bercy.

### LE VEAU EN DEUX FAÇONS

Le pavé rôti, boudin noir campagnard, choux-fleurs  
rôtis, pleurotes de Vendée, condiment oseille.

## Fromages & Desserts.

### LE PLATEAU DE FROMAGES

SUPPLÉMENT 3€ OU 10€ DESSERT INCLUS

Frais et affinés, chutney poire safran,  
pain aux fruits secs.

### LE FRUIT EXOTIQUE

Comme un pavlova, sorbet mangue, émulsion coco.

### LE CHOCOLAT NOIR

En biscuit moelleux, emulsion caramel,  
glace cardamome.

### LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS « MAISON »

Petits cakes au citron, jus d'agrumes.

20 €

## 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 artisanales

Prix nets, service compris / Boissons non comprises

Origine des viandes : voir ardoise. Produits susceptibles de changer selon les cours.