



L'ORANGERIE

BISTROT DE CARACTÈRE
par Nicolas Pasquier

Nos formules.

EN DEUX TEMPS - 42.00€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert.

EN TROIS TEMPS - 48.00€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert.

EN QUATRE TEMPS - 55.00€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert.

MENU DÉGUSTATION - 70.00€

En cinq temps selon les inspirations du chef.

Entrées.

LA DAURADE ROYALE

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

LE PÂTÉ CROÛTE

De cochon et de foie gras à la pistache ; betteraves jaunes confites, jeunes pousses acidulées.

L'ŒUF PARFAIT

Champignons sauvages, crémeux à la ricotta, émulsion aux herbes fraîches, tomme de chèvre de la Gaubretière.

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Rôties ; jambon Mangalica, sabayon à la vieille noix, confit d'oignons de Roscoff au lard fumé.

Plats.

LE CABILLAUD

Rôti ; chaudière de coquillages au céleri, poitrine fumée, gnocchetti au citron.

LE FILET DE CANETTE DE VENDÉE

Crémeux de butternut et noisette, boudin noir maison, raisins blancs glacés.

LE FILET DE BŒUF - SUPPLÉMENT 8.00€

Foie gras poêlé, betterave acidulée, chou rouge au gingembre confit.

LES RAVIOLES

Au chèvre affiné de la Gaubretière ; émulsion aux châtaignes brûlées, blettes et chanterelles.



Fromages.

LE PLATEAU DE FROMAGES

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

Desserts.

LA POIRE

Biscuit madeleine, poire pochée à l'érable, croustillant au riz soufflé, glace poire-cardamone.

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 saumon fumé, crème citronnée.
Assiette de charcuterie, jeunes pousses acidulées.

PLATS.

Filet de poulet à la crème, champignons, linguine.
Goujonettes de cabillaud, grenailles, sauce tartare.

DESSERTS.

Salade de fruits de saison.
Sélection de glaces ou sorbets maison.



L'Orangerie.

CHÂTEAU DE LA BARBINIÈRE
85290 / Saint-Laurent-sur-Sèvre

02 51 92 46 00

