



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 PINTADE & CANETTE

Au foie gras ; salade fraîche de haricots verts aux jeunes pousses vendéennes.

LES LANGOUSTINES - SUPPLÉMENT 3.00€

En raviole ouverte, algues, nage de safran et piquillos.

LES ASPERGES VERTES DU VAL DE LOIRE

Glacées à l'ail des ours ; gnocchis fondants au Comté et vin jaune, jambon sec de porc vendéen Label Rouge.

Plats.

LE LIEU JAUNE

Pakchoï et broccolini, vierge d'olives de Kalamata aux tomates confites, sauce au poivre de Malabar.

LA CAILLE DE MONSIEUR TERRIER

Farcie au foie gras ; cuisses confites, fèves au citron jaune, radis et oignons nouveaux glacés.

LE VEAU FRANÇAIS - SUPPLÉMENT 8.00€

Le filet et le ris ; poêlée d'asperges blanches aux morilles, sabayon léger au cresson.

LE RISO «ACQUERELLO» AL SALTO

Salade tiède d'artichaut et tomates confites, Taleggio, jus réduit aux légumes rôtis.



Fromages.

LE PLATEAU DE FROMAGES

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

Desserts.

LES FRAISES

Biscuit pistache à l'huile d'olive, marmelade et sorbet Mara des Bois, croustillant pistache.

LE CHOCOLAT-CAFÉ

Mousse croustillante Équacacao 72%, sabayon au Kamok, sorbet pomme Granny Smith.

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.

Mozzarella di Bufala, pesto roquette, courgettes grillées.
Assiette de charcuterie, jeunes pousses acidulées.

PLATS.

Escalope de dinde à la milanaise, grenailles confites.
Linguine au saumon, crème de ciboulette citronnée.

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

