



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 ; rémoulade de céleri à la truffe noire, bouquet de pissenlit.

LES LANGOUSTINES - SUPPLÉMENT 3.00€

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

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

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

Plats.

LE CABILLAUD SKREI

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

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 vin jaune.

LES AGNOLOTTI

À la ricotta et aux épinards ; petits légumes printaniers, émulsion à l'ail des ours.



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

