



# 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.

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

## LA NOIX DE VEAU

Rôtie ; saucisse de fraise de veau au foie gras, scorsonères, choux-fleur & oseille.

## LE FAUX FILET D'AGNEAU - SUPPLÉMENT 5.00€

Carottes aux épices douces, gigot confit aux agrumes.

## 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

