



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 THONINE

En tataki ; caviar d'aubergines, tomates confites, vinaigrette à la tomate.

L'ARAIGNÉE DE MER - SUPPLÉMENT 3.00€

En fines ravioles de navet daïkon, petits légumes acidulés à la vanille.

L'ŒUF CROUSTILLANT

Piperade, jambon de porc vendéen Label Rouge, Parmesan, roquette.

Plats.

LA LOTTE

Nacrée ; orzo crémeux au chou fleur relevé au citron jaune, brocoli, sauce à l'échalote.

LA CAILLE DE MONSIEUR TERRIER

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

LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS - SUPPLÉMENT 8.00€

Poêlée de girolles aux salicornes, épinards condimentés à l'oseille, mille-feuille de pommes de terre à la langue de bœuf, sauce Bercy.



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

