CHÂTEAU DE LA MARGINIÈRE



L'ORANGERIE

BISTROT DE CARACTÈRE

par Nicolas Pasquier

Nos formules.

EN DEUX TEMPS - 43.00€
Entrée et Plat ou Plat et Dessert.

EN TROIS TEMPS - 49.00€
Entrée, Plat, Fromage ou Dessert.

EN QUATRE TEMPS - 56.00€
Entrée, Plat, Fromage et Dessert.

MENU DÉGUSTATION - 75.00€
En cinq temps selon les inspirations du chef.



Entrées.

LES NOIX DE SAINT-JACQUES
Rôties ; sabayon à la vieille noix, confit d'oignons au lard fumé.

L'ARAIGNÉE DE MER - *SUPPLÉMENT 3.00€*
En fines ravioles de navet daïkon, petits légumes acidulés à la vanille.

L'ŒUF CROUSTILLANT
Champignons sauvages, crémeux aux cèpes, émulsion aux herbes fraîches.

Plats.

LE CABILLAUD
Bisque légère au vin jaune, ravioli de crevettes sauvages, crémeux butternut et légumes d'hiver.

LE QUASI DE VEAU FRANÇAIS
Rôti ; fricassée de blettes et châtaignes, coulemelles poêlées.

L'ENTRECÔTE SIMMENTAL - *SUPPLÉMENT 5.00€*
Poêlée de girolles aux salicornes, épinards condimentés à l'oseille, mille-feuille de pommes de terre à la langue de boeuf, sauce Bercy.

Prix nets, service compris / Boissons non comprises. - Origine des viandes : Voir ardoise. - Produits susceptibles de changer selon les cours.

Fromages.

LE PLATEAU DE FROMAGES
Frais et affinés, chutney poire-safran, crackers aux graines.

Desserts.

LE SÉSAME NOIR
Biscuit et croustillant sésame noir, cremeux et confit framboise, mousse fromage blanc, glace sésame noir.

LE CHOCOLAT-CAFÉ
Mousse croustillante Équacacao 72%, sabayon au Kamok, sorbet pomme Granny Smith.

LE CARRÉ NOISETTE-CITRON
Croquant praliné, crémeux noisette, confit et sorbet citron jaune.

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