

L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

En cette journée de fin d'année singulière, toute l'équipe du château de l'Épinay est ravie de pouvoir vous accueillir pour ce moment festif. Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année et une merveilleuse année 2023.

Apéritif
Entrées
Plats
Fromages
Dessert
Boissons chaudes

L'APERITIF

COUPE DE CREMANT DE LOIRE

Ackerman Royal

Mises en bouche

LES ENTRÉES

LE TRIO DE LA MER

Bruschetta de guacamole maison et saumon d'Ecosse fumé, tartare de thon aux fruits rouges et gambas panées

Suivi

D'UN DUO DE FOIE GRAS

sur son lit de salade, pain d'épice et confit d'oignons

PLAT

FILET DE BŒUF

*Sauce réduction de boeuf et champignons
frais, écrasé de pomme de terre au safran et sa
farandole de légumes poêlés*

OU

DOS DE CABILLAUD

*Sauce au beurre blanc avec légumes de saison
poêlés et tomates rôties*

TROU NORMAND

SORBET À LA POMME VERTE ARROSÉE DE CALVADOS

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

Sur son lit de salade verte, noix et confiture de figues bio

DESSERT

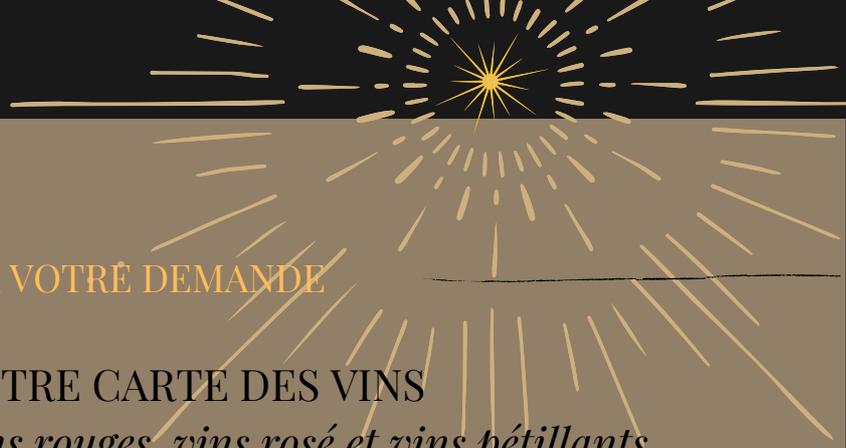
MILLE FEUILLE CARAMELISÉ, CRÈME CHOCOLAT NOISETTE

Fruits rouges, pistaches torréfiées et son duo de macaron

ET APRES ...

NOTRE PANETTONE ITALIEN

Accompagné d'un café ou d'un thé



A VOTRE DEMANDE

NOTRE CARTE DES VINS

Vins blancs, vins rouges, vins rosé et vins pétillants

DIGESTIFS

Calvados VSOP, Cointreau, Cognac VSOP, Menthe Pastille, Limoncello

CHAMPAGNE EPC

Alain Edouard

Blanc de blanc Brut - Coupe 15€ - Bouteille 89€

Blanc de blanc Extra brut - Bouteille 95€

LE MENU ENFANT



Entrée
Plat
Dessert
Boisson au choix
25€

*Saumon d'Écosse fumé
Pièce du boucher et frites maison
Fondant au chocolat et chantilly*

