



L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN



Toute l'équipe du Château de l'Epiney vous souhaite la bienvenue!

Notre chef Gregorio vous propose des plats inspirés de son Italie natale à partir de produits locaux. Engagés en faveur d'une cuisine plus saine et plus végétale, vous trouverez lorsque la saison le permet, les fruits et légumes de notre potager dans vos assiettes, ainsi qu'une sélection de plats végétariens et végan.

LES ENTRÉES

FOIE GRAS POIVRÉ - 17 €

Petite salade de saison, pain d'épice et confiture de figes bio

POULPE GRILLÉ - 16 €

Tentacules de poulpe, endives, avocat, graines et huile d'olive piquante

ASSIETTE ITALIENNE - 15 €

Charcuteries, fromage, toast de chèvre chaud et légumes confits

SALADE DE BURRATA - 14 €

Jeunes pousses d'épinards, roquette, tomates cerises, tomates confites, noix de cajou et sauce balsamique 

CARPACCIO DE BRESAOLA - 11 €

Bœuf séché et salé, roquette et copeaux de parmesan

LES PLATS

PAVÉ DE RUMSTEAK - 23 €

(Provenance locale : Saint Germain des Prés)
Sauce crémeuse au gorgonzola et ses frites maison

GAMBAS À LA PLANCHA - 23 €

Gambas entières grillées, accompagnées d'une salade composée

SALADE VÉGAN - 17 €

Houmous de betteraves, lentilles, légumes de saison, salade, avocat, tomate et fruits secs. 

LINGUINES AL PESTO - 16 €

Pesto maison et pignons de pin grillés 

GNOCCHIS SCAMORZA FUMÉE - 15 €

Fromage fumé, sauce tomate et aubergines 

GRANDE ASSIETTE DE LEGUMES - 15 €

Accompagnés de toasts chauds de chèvre Sainte Maure de Touraine et pistaches 

PLAT DU JOUR

Suggestion du chef

LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES AU GORGONZOLA - 6 €
Spécialité du chef

ASSIETTE DE LÉGUMES - 6 €
Légumes poêlés

PETITE SALADE COMPOSEE - 5 €
Salade et crudités croquantes

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 13 €
Accompagnée de salade, noix et confiture de figues bio

TIRAMISU TRADITIONNEL - 8 €
La spécialité du Chef, un "must"

SOUPE DE FRAISES - 8€
Accompagnée d'une crème glacé à la vanille de madagascar

CREMET D'ANJOU - 8 €
Accompagné de son coulis de fruits rouges fait maison

MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ - 9 €
Crème chocolat et noisettes, fruits de saison

PANNA COTTA - 7 €
Et son coulis maison du moment

SORBET CITRON VERT ET FRAISE - 5€
Possibilité avec alcool - 7€

LE MENU ENFANT

PLATS - 9 €

Tagliatelles au parmesan
Tagliatelles aux tomates cerises, sauce tomate et parmesan
Filet de poulet grillé et frites maison

DESSERTS - 4 €

Crème glacée aux choix : vanille, chocolat ou fraise