



L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN



Toute l'équipe du Château de l'Épinay 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

SALADE DE POULPE

Salade, poulpe, avocat, tomates cerises, olives noires, céleri et sa vinaigrette citronnée

BRUSCHETTITA

Bruschetta au saumon et guacamole maison

BURRATINA CRÉMEUSE

Sur lit d'aubergines confites et roquette



VELOUTE DU MOMENT

Légumes de saison



LES PLATS

PAVÉ DE RUMSTEAK

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

TORTELLONI RICOTTA EPINARDS

Accompagné de sauge et son beurre noisette



ESCALOPE DE VOLAILE

Sauce aux champignons et accompagné de pommes de terre grenailles

FILET DE DAURADE

En croute de noisettes
Accompagné de riz noir et petits légumes de saison

RISOTTO DE LEGUMES

Légumes de saison et parmesan
(minimum 10 personnes)



PAVE DE SAUMON

Ecrasé de pomme de terre et petits légumes de saison poellés

LES DESSERTS

CREMET D'ANJOU

Accompagné de son coulis de fruits rouges fait maison

PANNA COTTA

Coulis au choix chocolat, fruits rouges ou caramel beurre salé fait maison

TIRAMISU TRADITIONNEL

Spécialité du chef

STRUDEL AUX POMMES

Pommes, chocolat et noix accompagné de sa glace à la vanille de madagascar