



La Carte



Découvrez la carte innovante de L'Orangerie, où la gastronomie française est sublimée par le talent de son chef



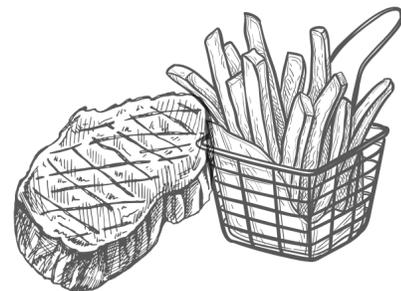
NOTRE MENU

Enfant - 20 euros



Une pièce de bœuf avec des frites

Moelleux pâtissier au chocolat



DÉCOUVREZ

Notre menu dégustation

Deux entrées

Choisissez à la carte



Deux plats

Choisissez à la carte



Assiette de trois fromages



Un dessert

Choisissez à la carte

80€



Accord mets et vin

120€

MENU DU MIDI

Du mercredi au vendredi midi

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 30€

Entrées

Asperges Poêlées, Douceur Fromagères et Manteau Mimosa

Ravioli de Crevette, Consommé de Crustacés et Gelée de Citron Vert

Soupe à l'ail et Pétales de Légumes Confits

Plats

Pavé de Saumon, Mi Cuite, Mousseline de Céleri et Sauce au Citron Vert

Palette de légumes printaniers, Sauce Moutarde et Yaourt

Suprême de Volaille farci au comté et champignons, pané à l'anglaise et sauce velouté

Desserts

Pavlova aux Fruits Rouges, Crème Diplomate à la Vanille

Crème Brûlée à la Pistache

Tiramisu d'Épinay Revisité

CARTE DES

Entrées



Asperges Poêlées Gourmandes _____ 16 €

Des asperges poêlées pour une texture légèrement caramélisée, déposées sur une crème mousseline au fromage frais, nappées d'une sauce mimosa légère. Un parfait équilibre entre fraîcheur, légèreté et profondeur de saveurs.

Ravioles de Crevette _____ 18 €

Des ravioles maison garnis de crevettes fraîches, servis avec un consommé de crustacés parfumé et une gelée de citron vert pour une touche de fraîcheur acidulée. Un plat délicat qui allie richesse et légèreté.

Soupe à l'Ail _____ 13 €

Une soupe à l'ail classique, riche et crémeuse, accompagnée de pétales de légumes confits fondants, de fromage râpé et d'un léger filet d'huile d'olive d'Extremadura

Carpaccio de Saint-Jacques _____ 20 €

Supplément de 4 € pour les Demi-Pension et Day-Spa

Des tranches fines de Saint-Jacques fraîches, sublimes par une eau de fenouil infusée à l'aneth et un caviar de citron qui apporte une fraîcheur subtile et une touche d'élégance.

- L'ORANGERIE

*Les entrées sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

CARTE DES Plats



Pièce de Bœuf du jour _____ 28€

Supplément de 4€ pour les Demi-Pension et Day-Spa

Un pièce de bœuf tendre et savoureux, accompagné d'une sauce bordelaise onctueuse, de mousselines de pommes de terre, et d'une poêlée de champignons parfumés. Un plat élégant et équilibré alliant tradition et raffinement.

Magret de Canard _____ 29€

Supplément de 4€ pour les Demi-Pension et Day-Spa

Un magret de canard laqué aux agrumes, accompagné de carottes confites au miel et cumin, surmonté d'une onctuosité d'amande torréfiée, pour un mariage parfait entre sucré, salé et épices.

Pavé de Saumon _____ 26€

Un pavé de saumon mi-cuit, accompagné d'une mousseline de céleri crémeuse et d'une émulsion de citron vert à l'aneth, pour une explosion de fraîcheur et de saveurs marines.

Palette de Légumes Printaniers 🌱 _____ 19€

Un assortiment de légumes de saison, accompagnés d'une sauce crémeuse à la moutarde et au yaourt, pour un goût frais et léger.

Suprême de Volaille _____ 26€

Filet de volaille généreusement farci au comté et aux champignons, pané à l'anglaise pour une texture croustillante. Accompagné de légumes du jardin et d'une sauce onctueuse pour sublimer l'ensemble.

Garnitures complémentaires : _____ 5€

Poêlée de légumes, Frites ou Mousseline de Pommes de Terre.

- L'ORANGERIE



*Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

CARTE DES

Desserts



Assiette de 5 fromages _____ 14€

Supplément de 4€ pour les Demi-Pension et Day-Spa

Paulova aux Fruits Rouges _____ 13€

Une meringue légère et aérienne, nappée de fruits rouges frais, surmontée d'une crème diplomate à la vanille gourmande. Un équilibre parfait entre douceur et acidité, pour une explosion de fraîcheur.

Moelleux pâtissier au chocolat _____ 12€

Un moelleux onctueux au chocolat riche et crémeux, accompagné d'une sauce au chocolat chaude qui se mêle à la texture fondante pour un plaisir intense et réconfortant.

Crème Brûlée à la Pistache _____ 11€

Crème brûlée délicate à la pistache, parfumée à la fleur d'oranger, dont la surface caramélisée craque sous la cuillère, offrant une harmonie parfaite entre douceur et légèreté.

Tiramisu de l'Epinay _____ 13€

Un tiramisu, composé d'une crème onctueuse et légère au mascarpone, délicatement parfumée au café, pour un équilibre parfait entre douceur et profondeur de saveurs. Un dessert raffiné et intemporel.

- L'ORANGERIE



*Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

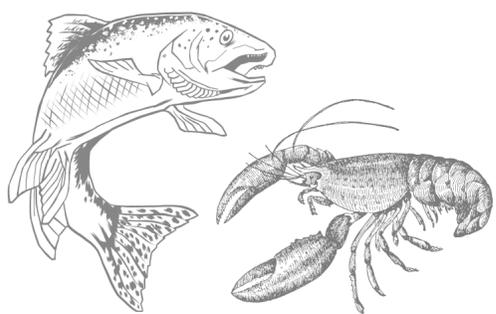
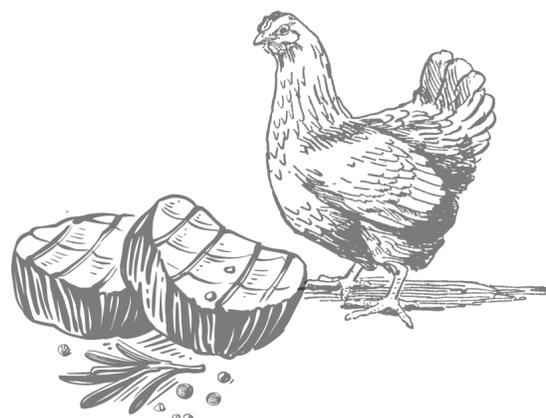
FICHE

Fournisseurs



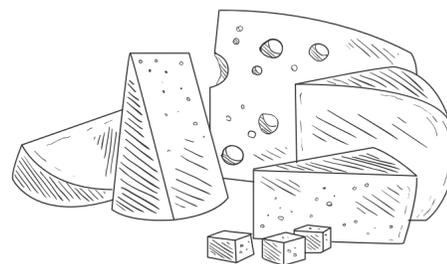
Nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs locaux, afin de garder la fraîcheur de nos produits

Nous sélectionnons nos viandes et volailles auprès des établissements "Le Boucher des Près", situé à Saint Germain des Près et "La Fine bouche" situé à Saint-Georges-Sur-Loire. Ces fournisseurs privilégient des viandes d'origine française, garantissant qualité et traçabilité.



Toutes nos poissons et crustacés sont soigneusement sélectionnés chez "La marée pour tous".

Nos fromages proviennent de la "Fromagerie Lolo", située à Saint Georges sur Loire



Chaque jour, nos jardiniers récoltent avec soin tous nos légumes frais.
Pour les produits manquants, nous nous fournissons au près du "Jardin de Julien".