



# La Carte



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



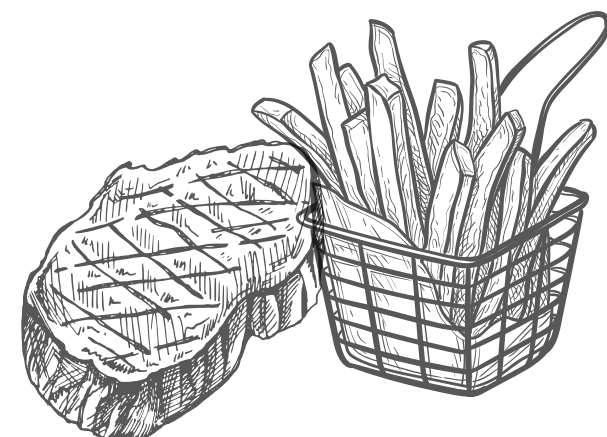
# NOTRE MENU

*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

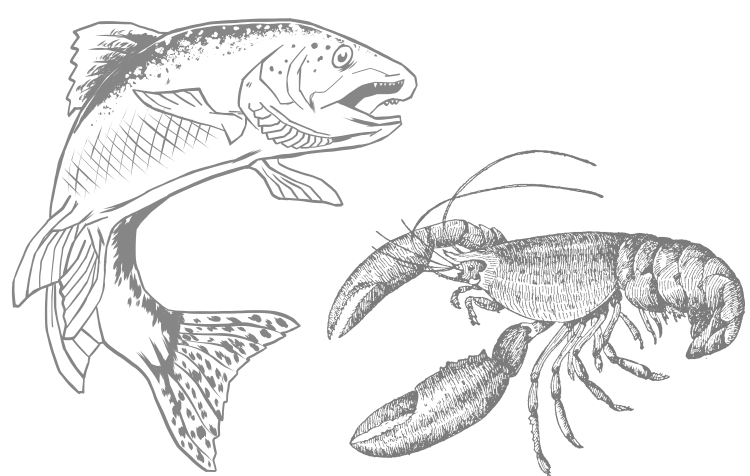
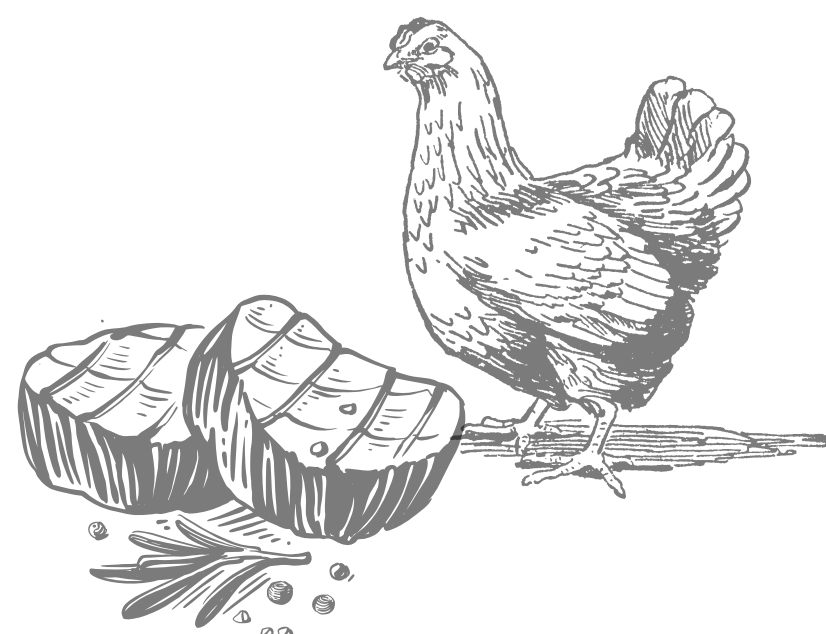
# FICHE

# Fournisseurs



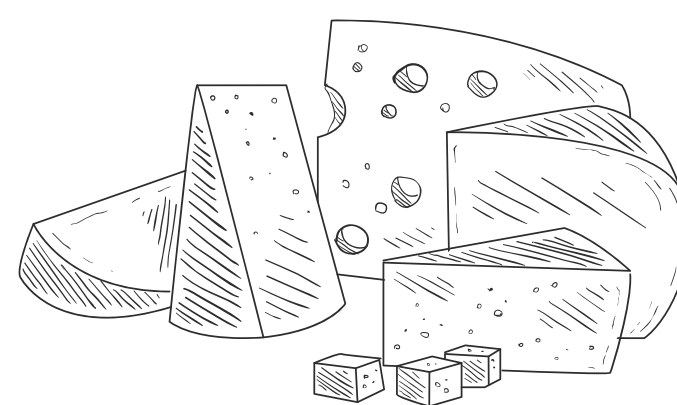
*Nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs locaux, afin de garder la fraîcheur de nos produits*

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".