



# CARTE DES

## Entrées

### *Le potager de Marguerite* 🌿

Ce plat dépend de la récolte du potager

13€

### *Tradition de l'Anjou*

Dégustez la tradition à chaque bouchée avec nos anguilles persillés

16€

### *Carpaccio moderniste* 🍷

Carpaccio de Champignons et son Buternut aux deux Pommes

13€

### *L'enfance*

Derrière un grand homme se trouve une grande femme, et derrière un grand plat se cache un grand souvenir. Découvrez le mien !

Laissez-vous séduire par notre roulé de jambon affiné, accompagné d'une macédoine de légumes fraîchement récoltés dans nos jardins.

13€

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE

—•••••—

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

# CARTE DES *Plats*



## *De la Sarthe à l'Anjou*

Sandre de Maine-et-Loire avec les légumes du jardin

28€

## *Jena & Marie* 🍷

L'idée d'un grand plat repose sur des souvenirs marquants, issus de rencontres qui façonnent une vie. Ce fut le cas avec Jenna, ma belle-fille.

Gnocchi de pomme de terre avec sa crème de poivrons, mariné, cuit et confis tout cela avec sa sauce de fromage frais et ses fleurs comestible.

18€

## *Homard en simplicité*

Savourez le plaisir d'un homard bleu dans un burger, accompagné d'une composition unique de noix de coco torréfiée et d'oignons rouges, le tout servi avec nos frites maison

28€

## *Boeuf Français*

Boeuf français d'une cuisson précise, en hommage aux traditions culinaires françaises, accompagné de tombée de Choux

32€

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE



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

# CARTE DES *Desserts*



## *La Carotte*

La modernité s'invite dans votre dessert

Une inspiration d'un souvenir de nos carottes râpés à la vinaigrette. Retrouvez ici ma vision sous forme de tagliatelles glacé à l'orange et sa glace à la menthe

12€

## *Le Céleri*

La modernité s'invite dans votre dessert

Confit de céleri avec sa mousse au chocolat et une touche de glace à la pomme

12€

## *Dessert d'Escoffier*

La modernité s'invite dans votre dessert

Redécouvrez deux idées et deux façons de mélanger la simplicité de la traditionnelle mousse au chocolat d'hier avec la légèreté d'aujourd'hui

12€

## *Ile Flottante*

Une inspiration fruitée alliée à la gourmandise d'une crème anglaise à la noisette.

10€

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE



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