



La Carte

Par Daguet Alexandre



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

DÉCOUVREZ

Notre Chef

Alexandre Daguet

Origines et Découverte de la Restauration

Notre chef, originaire de la Sarthe, a découvert sa passion pour la restauration à l'âge de 17 ans. Issu d'une famille éloignée de cet univers, il s'est formé de manière autodidacte dans le domaine culinaire, d'abord en Sarthe, puis à l'étranger, notamment au Japon et à Angers, où il s'est aujourd'hui installé.

Lien entre Souvenirs d'Enfance et Gastronomie

"La gastronomie, à travers ses saveurs et ses arômes, a le pouvoir unique de raviver des souvenirs d'enfance, offrant une expérience culinaire où chaque plat raconte une histoire intime et personnelle."

Une Carte qui Raconte une Histoire

"Avec cette carte, vous retrouverez sans doute des échos de votre propre vécu, mais surtout des fragments du mien. Elle raconte mon histoire, ma manière de vous montrer d'où je viens et qui je suis."





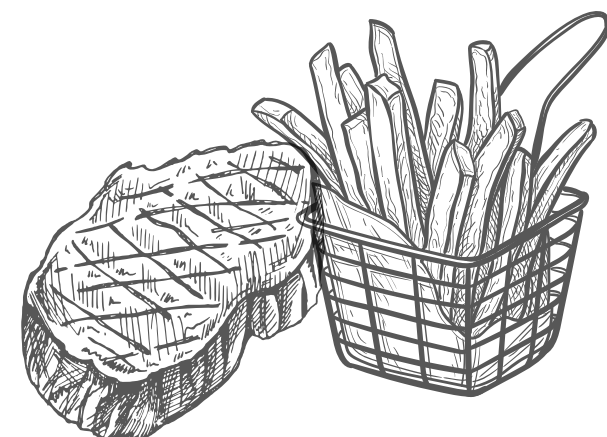
NOTRE MENU

Enfant - 20 euros



Une pièce de bœuf avec des frites

Une mousse 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

Quatre verres de vin

120€

CARTE DES Plats



Lotte au lard croustillant _____ 37€

Ce plat raffiné se compose de filets de lotte tendres, enroulés dans du lard, rehaussés d'une crème au chorizo, et servis avec des légumes frais du jardin.

La lotte au lard croustillant est bien plus qu'un simple plat, c'est un hommage aux racines et un rappel des moments de simplicité.

Filet mignon aux Figues _____ 28 €

Ce plat invite à la découverte de saveurs parfaitement équilibrées entre sucré et salé. Le filet mignon, d'une tendreté exquise, est sublimé par la douceur des figues. Il est accompagné d'une purée veloutée, renfermant en son cœur une sauce savoureuse qui éclate en bouche.

Le filet mignon aux figues est une Madeleine de Proust, rappelant l'enfance de notre chef de partie, où chaque repas était une aventure.

Côte de Veau _____ 31€

Découvrez l'excellence de notre côte de veau, tendre et savoureuse, sublimée par des légumes de notre récolte.

La côte de veau du chef évoque les repas d'enfance, rappelant le parfum de la viande grillant doucement les dimanches.

Tataki de Bœuf _____ 32€

Saisi à haute température avec du saké, cet alcool japonais, il dévoile un cœur rosé et juteux, accompagné de délicieux légumes.

Ce plat d'inspiration japonaise reflète l'histoire du chef, qui a passé trois ans au Japon, vous plongeant au cœur de cette expérience.

Jena & Marie _____ 18€

Dégustez nos gnocchis de pommes de terre, accompagnés d'une crème de poivron et d'une sauce au fromage, un plat réconfortant mêlant tradition et créativité.

Ce plat est une création qui rend honneur à Jena, la belle-fille du chef. Un plat crée grâce à elle.

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE



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

CARTE DES *Desserts*



Assiette de cinq Fromages _____ 14€

Salsifis au Caramel _____ 12€

Un ingrédient souvent méconnu, le salsifis rencontre ici une douceur et subtilité. Un salsifis caramélisé servi avec une mousse de salsifis qui apporte une douceur végétale, et une mousse de caramel qui ramène la gourmandise et l'onctuosité. - *dessert signature*

Pomme de terre en finesse _____ 12€

Laissez-vous surprendre par un dessert unique qui réinvente les saveurs traditionnelles. Un millefeuille pomme et pomme de terre délicatement enveloppé d'une coque croquante en caramel. - *dessert signature*

Déclinaison de Poires _____ 12€

Une harmonie parfaite, venez découvrir notre déclinaison de poires du potager. Une poire rôtie au miel légèrement caramélisée, un sorbet maison à la poire accompagné d'une mousse légère et d'éclats de meringue.

Le Clafoutis aux Prunes _____ 12€

Replongez dans les douceurs d'antan, revisité avec finesse et savoir-faire. Notre clafoutis aux prunes cuit lentement au four, révèle une texture fondante et légèrement caramélisée sur le dessus. Servi tiède, il vous offrira un instant de réconfort.

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE



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

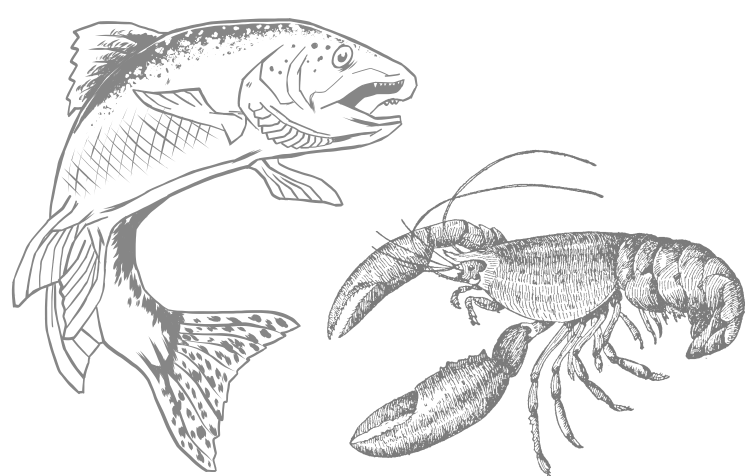
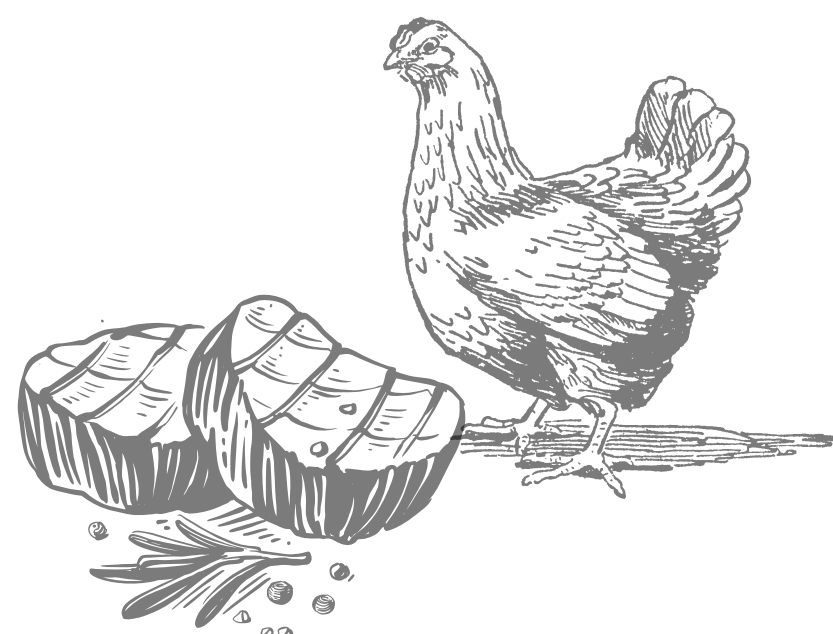
FICHE

Fournisseurs



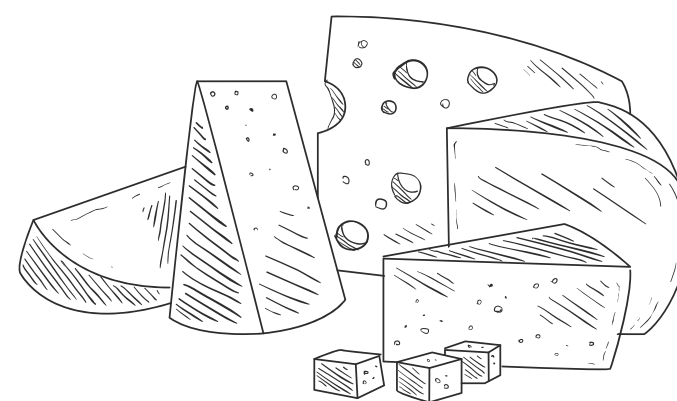
Nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs locaux, afin de garder la fraîcheur de nos produits

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 Gireaud", située à moins de 20 kilomètres de notre restaurant.



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

FICHE

Allergènes



Le potager du château

Œufs, arachide

Velouté de Potimarron

Graine de courge, poivre

Rillaud en salade

Arachide, lactose

Tartare de bœuf à l'automne

Lactose

Lotte au lard croustillant

Lactose

Filet mignon aux figues

Lactose

Côte de veau

Lactose

Tataki de bœuf

Lactose

Dena & Marie

Lactose, œufs, gluten

Sélection de Fromages

Lactose

Salsifis au caramel

Lactose, œufs

Déclinaison de Poires

Lactose, gluten

Le Clafoutis aux Prunes

Lactose, œufs, gluten

Pomme de terre en finesse

Lactose, œufs,