



La Carte

Par Daguet Alexandre



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



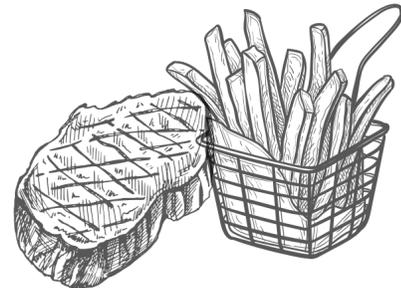
NOTRE MENU

Enfant - 20 euros



Une pièce de bœuf avec des frites

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

120€

CARTE DES

Entrées



Hareng Pomme de Terre et Foie Gras ————— 16€

Découvrez l'alliance audacieuse du hareng fondant, de la douceur des pommes de terre et de l'élégance du foie gras, pour une entrée surprenante mêlant tradition et raffinement. Une harmonie parfaite de textures et de saveurs.
Un souvenir des matins entre le Chef et son père.

Soupe à l'Oignon 🍷 ————— 13€

Une soupe qui respecte les savoir faire, des oignons lentement caramélisés, un bouillon de légume savoureux qui réchauffe et réconforte, agrémenté d'une généreuse croute de fromage
Imaginez un plat qui marie le goût authentique de la tradition française à la chaleur d'un repas réconfortant... Notre soupe à l'oignon est bien plus qu'une simple soupe : elle est l'incarnation d'un savoir-faire culinaire qui éveille les papilles et réchauffe le cœur.

Saint-Jacques et Foie Gras ————— 16€

Des Saint-Jacques délicatement sautées, accompagnées d'un foie gras fondant créant un contraste entre terre et mer et une sauce au sauternes.
Ce plat est un véritable hommage à la finesse des produits d'exception,

Huîtres et Acidité ————— 16€

Laissez-vous charmer par la délicatesse des huîtres, rehaussées d'une acidité subtile qui exalte leur fraîcheur marine. Une entrée élégante et vibrante, pour un éveil des papilles tout en finesse.

Ce goût brut ramène à l'époque où le chef observait avec curiosité la préparation en cuisine, intrigué par des gestes rapide et précis, transformant des ingrédients simple en un plat plein de caractère.

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE

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

CARTE DES Plats



*Pavé de Boeuf sauce de Foie gras et
Légumes du Jardin* _____ 38€

Supplement de €8 pour les Demi-Pension et Day-Spa

Sublimé par une onctueuse sauce au foie gras, le Châteaubriant marie intensité et douceur. Raffiné, il est idéal pour les grandes occasions.

La tendreté du Châteaubriant ramène aux soirées d'hiver chaleureuses, teintées d'élégances et de partages.

*Turbot rôti et purée de Pomme de Terre
au lait de coco* _____ 28€

Découvrez la délicatesse du turbot rôti, sublimé par la douceur exotique d'une purée de pomme de terre au lait de coco et du beurre d'orange pour éveiller vos papilles.

Ce plat rappelle les saveurs ensoleillées d'un repas en bord de mer. Entre saveurs douces et agrumes, cela est une véritable invitation au voyage.

Lasagnes Revisitées _____ 19€

Redécouvrez les lasagnes dans une version revisitée, mêlant des couches fondantes de saveurs innovantes et une présentation raffinée. Un classique transformé pour surprendre et émerveiller vos papilles.

Ce plat est le favori de la belle fille du Chef, Shyna,, un choix qui saura ravir vos papilles

Le Jardin du Chef  _____ 19€

Des légumes de saison, cuisinés avec soin, ces légumes deviennent fondants en bouche, révélant toute leur richesse gustative

Balotine de Volaille et sauté d'Epinards _____ 28€

Découvrez la balotine de volaille délicatement farcie, accompagnée de sa crème de maïs onctueuse, de jeunes épinards sautés et de céleri rôti, le tout sublimé par une réduction de volaille à l'ortie pour une explosion de saveurs subtiles et raffinées. Un plat élégant, équilibré et plein de caractère.

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE



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

CARTE DES *Desserts*



Assiette de cinq Fromages _____ 14€
Supplement de €4 pour les Demi-Pension et Day-Spa

Fenouil et Réglisse _____ 10€

L'harmonie surprenante du fenouil fondant et de la réglisse subtile... une alliance fraîche et anisée qui ravive les papilles. Un mariage audacieux pour une expérience à la fois délicate et rafraîchissante.

Tarte au Citron Meringuée Revisitée _____ 10€

Laissez-vous séduire par notre tarte au citron meringuée revisitée, un dessert pensé comme une boule de neige pour vous faire retomber en enfance. L'acidité vive du citron se marie à la douceur aérienne d'une meringue légère, dans une présentation moderne et élégante

Mousse au chocolat et Courgette _____ 10€

Osez l'alliance surprenante du chocolat intense et de la courgette fondante, pour un dessert à la fois riche et léger. Une harmonie inattendue qui offre une expérience gustative originale et délicatement surprenante.

Clémentine et Noisette _____ 10€

Savourez l'alliance parfaite entre la fraîcheur acidulée de la clémentine et la douceur croquante de la noisette, pour un dessert vibrant et raffiné. Une touche d'agrumes enrobée de noisettes, un voyage de saveurs qui réveille les sens.

Ce dessert rappelle les après-midis d'hiver passés à décortiquer des clémentines juteuses, accompagnées des noisettes grillées, offrant une douceur réconfortante et un parfum d'enfance.

ALEXANDRE DAGUET - L'ORANGERIE



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

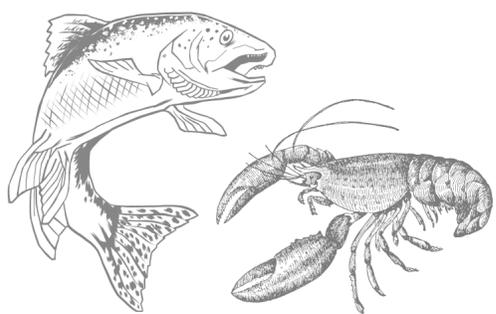
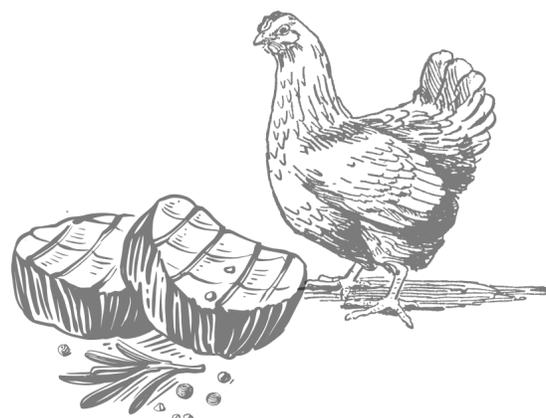
FICHE

Fournisseurs



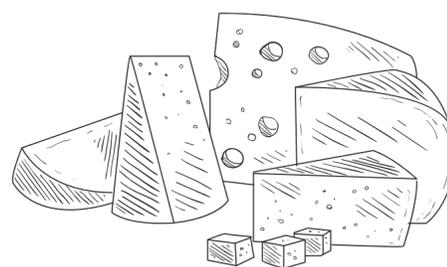
Nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs locaux, afin de garder la fraîcheur de nos produits

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".