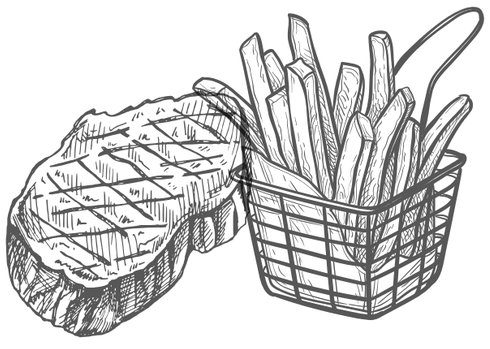
La Carte

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
ou
Pâtes à la sauce tomate



Moelleux pâtissier au chocolat
ou
Deux boules de glace

MENU DU MIDI

Du mercredi au vendredi midi

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 30€

Entrées

Tartelettes à la mousse d'asperges

Ravioles de crevettes

Burrata sur lit de légumes grillés

Plats

Risotto végétarien aux légumes

Poisson à de criée aux petits légumes vapeur

Hamburger

Desserts

Tartelette diplomate à la framboise

Coupe de fraises et sa chantilly

Sablé Breton déstructuré mangue et coco

CARTE DES Entrées

Tartelette à la mousse d' asperges rehaussée de ses têtes — 12€

Fine tartelette garnie d'une mousse d'asperges réalisée au siphon, surmontée de pointes d'asperges vertes et blanches croquantes. Le tout parsemé de copeaux de parmesan.

Ravioles de Crevettes — 14€

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.

Burrata sur lit de légumes grillés — 10€

Carpaccio de courgettes et tomates grillées, surmonté d'une burrata crémeuse. Le tout agrémenté d'éclats de pistaches pour une touche croquante et gourmande.

Cassolettes d' escargots et champignons persillés — 16€

Supplément de 2€ pour les Demi-Pension et Day-Spa

Escargots au beurre d'ail maison, accompagnés de champignons de Paris. Une entrée chaude et savoureuse aux accents traditionnels.

- L'ORANGERIE

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

CARTE DES *Plats*

Pièce de Bœuf du jour — 26€

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

Un pièce de bœuf tendre et savoureux, accompagné d'une sauce gorgonzola, poivre ou béarnaise et sa mousselines de pommes de terre, et d'une poêlée de champignons parfumés. Un plat élégant et équilibré alliant tradition et raffinement.

Risotto végétarien aux légumes — 18€

Risotto crémeux préparé avec des légumes de saison, sélectionnés selon les arrivages du marché. Une assiette gourmande et de saison, pleine de saveurs et de douceur.

Poisson de la criée aux petits légumes vapeur — 24€

Poisson frais du jour, sélectionné selon l'arrivage, délicatement cuit et accompagné de petits légumes vapeur.

Hamburger du Château — 22€

Un hamburger généreux composé de bœuf grillé, relevé par un pesto de noisettes maison. Garni d'un mille-feuille savoureux alliant mozzarella, tomates et aubergines. Le accompagné de frites croustillantes.

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

Profiteroles à la crème de cacahuètes — 12€

Petits choux garnis d'une onctueuse crème de cacahuètes, servis avec un chocolat chaud maison.

Coupe de fraises et sa chantilly — 10€

Tartelette diplomate à la framboise — 10€

Fond de tarte en pâte sablée croustillante, garni d'une crème diplomate à la vanille, rehaussée d'un insert à la framboise. Un dessert alliant douceur et fraîcheur.

Sablé Breton déstructuré mangue et coco — 10€

Émietté de sablé breton, accompagné d'un coulis de mangue et d'une crème légère à la noix de coco.

– L'ORANGERIE

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

FICHE *Allergènes*

Tartelettes mousse d' apsreges
Asperges, lactose, gluten, oeuf

Ravioles de Crevette
Gluten, Crustacés, Œuf, lactose

Burrata sur lit de légumes grillés
Lactose, Arachides

Casolettes d' escargots et champignons persillés
Champignons, sulfite, lactose

Pièce de Bœuf du jour
Lactose, Sulfites

Risotto végétarien aux légumes
Lactose, sulfite

Poisson à la criée aux petits légumes vapeur
Poisson, lactose, moutarde, sulfite

Hamburger
Gluten, Œufs, lactose

Sélection de Fromages
Lactose

Profiteroles à la crème de noisettes
Lactose, Arachides

Coupe de fraises et sa chantilly
Lactose, fruits à coques

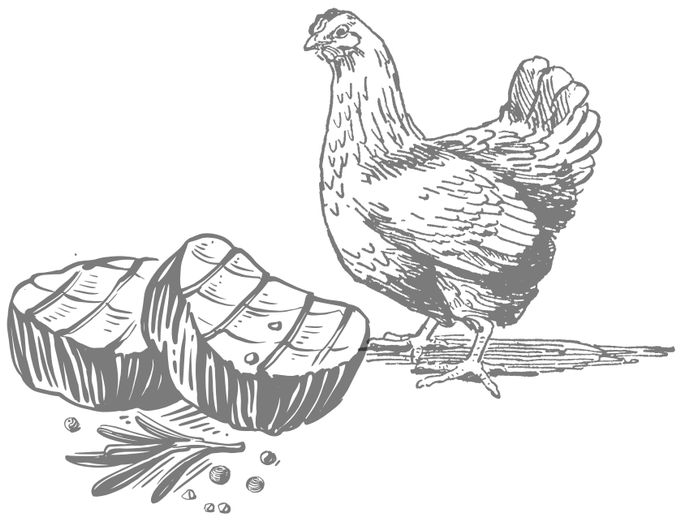
Tartelette diplomate à la framboise
Lactose, Oeuf, gluten, fruits à coques

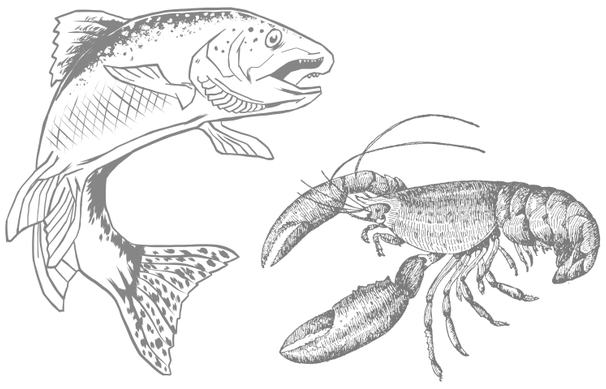
Sablé Breton déstructuré mangue et coco
Gluten, Œufs, lactose

FICHE *Fournisseurs*

Nous travaillons exclusivement avec des fournisseurs locaux, afin de garder la fraicheur de nos produit

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 sélectionnées chez “La marée pour tous”.

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