

L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

Toute l'équipe du Château de l'Épinay et du restaurant l'Orangerie vous souhaite la bienvenue !
Notre chef Grégorio vous propose des plats inspirés de son Italie natale à partir de produits Italiens et locaux.

Engagées en faveur d'une cuisine plus saine et plus végétale, vous trouverez lorsque la saison le permet, les fruits et les légumes de notre potager dans vos assiettes, ainsi qu'une sélection de plats végétariens et végans .

Les Entrées

SALADE DE POULPE « SPECIALITÉ DU CHEF » - 17€ 🏠

Céleri, salade, avocat, tomates cerises, olives noires et vinaigrette au citron (3/6/7/8)

PLANCHA MIX FRANCO ITALIENNE - 16€ 🏠 🌱

Salade, jambon de parme, saucisson, cornichons, artichauts confits, comté, et toast de chèvre/pistache (3/6/7/8)

BURRATA CRÉMEUSE - 13€

Sur lit d'aubergines confites et roquette (5/11)

CARPACCIO DE BRÉSAOLA - 12€

Tomates confites, roquette, copeaux de parmesan, pignons de pins et réduction balsamique (4/5/11)

VELOUTÉ DU MOMENT - 11€ 🌱 🏠

Légumes de saison

Les Accompagnements

Assiette de légumes de saison - 6€ 🏠 🌱

Salade composée - 5€ 🏠 🌱

Frites - 5€ 🏠 🌱

Frites au gorgonzola - 6€ 🏠 🌱

🍷 Allergènes : 1. Céréales 2. Œufs 3. Poisson 4. Arachides 5. Lait 6. Crustacés 7. Céleri 8. Mollusques 9. Noix 10. Soja 11. Moutarde 12. Sésame 13. Lupin 14. Dioxyde de soufre et sulfites

🏠 Fait maison

🌱 Végétarien ou option végétarienne



L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

Les Plats

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ - 20€ 🏠

Salade croquante (concombre, choux rouge, carottes râpées, tomates, radis et salade),
Saumon frais, graines de pavots, graines de sésames, sauce soja et huile d'olive (3/6/8/10/12)

FAUX FILET DE BŒUF - 23€ 🏠

(Viande provenance locale Boucherie « Les Bouchers Des Prés »)
Sauce crémeuse au gorgonzola, pistaches et accompagné de frites maison (5/13)

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE - 21€ 🏠

(Viande provenance locale Boucherie « Les Bouchers Des Prés »)
Copeaux de parmesan, roquette, accompagné de salade et frites maison (5/11)

LINGUINES A LA TRUFFE - 17€ 🏠 🌿

Crème de truffe et champignons frais (2/5/11)

GNOCCHI GORGONZOLA - 15€ 🌿 🏠

Sauce crémeuse au gorgonzola, pistaches et noix (2/4/5)

Les Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES - 13€

Salade, confiture de figue et noix (4/5/9)



L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

Les Desserts

BROWNIE VEGAN - 8€ 🏠🌱

Chocolat noir accompagné d'une crème chantilly (1/4)

GATEAU RENVERSÉ - 9€ 🏠

Gâteau au fruits de saison accompagnée de crème glacée à la vanille de Madagascar (1/2/4/5)

CREMET D'ANJOU - 8€ 🏠

Coulis de fruits rouge et fruits rouges (2/4/5)

PANNA COTTA À LA VANILLE - 7€ 🏠

Coulis caramel beurre salé et praliné noisette (1/4/5)

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX - 3€ l'unité

Parfums au choix : Fraise, citron vert, chocolat, vanille à la noix de macadamia, caramel au beurre salé, café et parfum du mois accompagnées de chantilly (2/4)

Le menu enfant

Jusqu'à 12 ans

Plats 🏠

Plat seul 11€ ou plat/dessert 15€

TAGLIATELLES AU BEURRE ET PARMESAN
OU
TAGLIATELLES A LA SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES ET PARMESAN
OU
FILET DE POULET ET FRITES MAISON

Desserts

GLACES AU CHOIX (2 boules)
Chantilly
Parfum : chocolat, fraise ou vanille

