

L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO ITALIEN

Toute l'équipe du Château de l'Épinay vous souhaite la bienvenue!

Notre chef Gregorio vous propose des plats inspirés de son Italie natale à partir de produits locaux. Engagés en faveur d'une cuisine plus saine et plus végétale, vous trouverez lorsque la saison le permet, les fruits et légumes de notre potager dans vos assiettes, ainsi qu'une sélection de plats végétariens et végan.

LES ENTRÉES

SALADE DE POULPE - 17 €

Salade, poulpe, avocat, tomates cerises, olives noires, céleri et sa vinaigrette citronnée (3/7)

FAGOT D'ASPERGES AU SPECK - 11€

Fagot d'asperges poêlées, speck, toast de chèvre chaud et salade composée (5)

BURRATA CRÉMEUSE - 13 €

Jeunes pousses, tomates cerises, tomates confites, jambon de parme et noix de cajou (5/6/11)

PLANCHA ITALIENNE - 15€

Jambon de parme, speck, spianata, saucisson de Varzi, parmesan, gorgonzola et légumes confits (5)

LES PLATS

FILET DE BŒUF - 28 €

Filet de bœuf (Provenance locale Boucherie « Les Bouchers des Près »), sauce crémeuse au gorgonzola, pistaches et frites maison (5/9)

TAGLIATA DE FAUX FILET - 23€

Faux filet bœuf (Provenance locale « Les Bouchers des Près »), roquette, copeaux de parmesan et frites maison (5/11)

SPAGHETTIS ALLE VONGOLE - 16 €

Palourdes, tomates cerises et persil (2/3/8)

PLAT DU JOUR

Suggestion du chef

GAMBAS A LA PLANCHA - 23€

Parfumées au thym, accompagnées d'une salade composée (6)

MEZZE MANICHE RIGATE - 15€

Pâtes aux aubergines, sauce tomate parfumée au basilic et stracciatella (2/5)

POKE BOWL - 17 €

Quinoa, salade, tomates, carottes, avocats, truite fumée au bois de hêtre graines de sésame et pavot avec sa vinaigrette à l'huile d'olive et soja (1/2/4/10)

LES ACCOMPAGNEMENTS

 **FRITES AU GORGONZOLA - 6 €**
Spécialité du chef (5)
☰

 **SALADE COMPOSÉE - 4 €**
Salade et crudités (4/6)
☰

 **ASSIETTE DE LÉGUMES - 5 €**
Légumes d'automne
☰

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES - 13 €
Accompagné d'une salade verte, noix et confiture de figes maison (5/6)

☰ **CRÉMET D'ANJOU - 7 €**
Accompagné de son coulis de fruits rouges maison et ses petites douceurs (2/5/6)

☰ **TIRAMISU TRADITIONNEL - 8 €**
Café, un "Must" (2/5/6)

MILLE FEUILLE CAMELISÉ - 8€
Crème chocolat/noisette et fruits rouge (2/5/6)

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

PLATS - 11 €

Tagliatelles au beurre et parmesan (2/5)

Tagliatelles a la sauce tomate, tomates cerises et parmesan (2/5)

Filet de poulet grillé et frites maison

DESSERTS - 4 €

Boules de glace fraises, vanille ou chocolat (5)

 Végétarien ou option végétarienne

TOUS NOS PLATS INCLUS LES TAXES ET LA TVA

LES ALERGENES

1.Céréales 2.Oeufs 3.Poisson 4.Arachides 5.Lait 6.Crustacés 7.Céleri 8.Mollusques 9.Noix
10.Soja 11.Moutarde 12.Graines de sésame 13.Lupin 14.Dioxyde de soufre et sulfites