



CHÂTEAU DE L'EPINAY  
-  
RESTAURANT L'ORANGERIE



LA CARTE

LES ENTRÉES

*Le Maquereau*

Les filets marinés aux agrumes, poireaux brûlés, jeunes pousses

17 €

*Le Pigeonneau d'Anjou*

Le suprême rôti, carotte pourpre, émulsion à l'ail doux

20 €

*Butternut et Patate douce*

Cuit au lait fermenté, coriandre et graines de courge

14 €

*Tourteau*

Radis red meat, tourteau du casier, salicornes, sobacharé

18 €

*L'escargot*

Gros gris de Touraine, feuilleté, oignons doux

17 €

LES PLATS

*Noix de Saint Jacques*

Viennoise au radis fourragés, racines, cresson, gnocchis de pomme de terre

27 €

*Le Boeuf*

Pièce de bœuf du moment, croustillant de Bintjes, jus serré

32 €

*Le Sandre*

Beurre moussoux à l'estragon, céleri rave au Miso et à la truffe

24 €

*La volaille Fermière*

Rôtie sur carcasse, ravioles potagères, chou vert, beurre blanc au jus de volaille

28 €

*Le ris de veau*

Beurre noisette, potimarron, risotto de rates aux noix

34 €





CHÂTEAU DE L'EPINAY  
-  
RESTAURANT L'ORANGERIE



LA CARTE

L'ASSIETTE DE FROMAGES

14 €

LES DESSERTS

*Vanille*

Milles feuilles inversé, crème légère à la vanille

12 €

*Poire*

Sphère poire, poire caramélisées, aneth, tuile colorée

12 €

*Praliné*

Financier noisette, praliné noisette-amande, amandes torréfiées

12 €

