

MENU DES LOGIS
à 30,00 €



Entrées aux choix

Tête de veau sauce poulette

Saumon gravlax



Plats aux choix

Pot au feu de la mer au safran

Gourmand de volaille au citron



Desserts aux choix

Tiramisu

Fruits de saison melba



Formule à 37,00 €
(Entrée, plat et dessert)

Formule à 42,00 €
(Entrée, plat, fromage et dessert)

Formule à 54,00 €
(Entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

ENTREES

Marbré de Volaille aux herbes du jardin



Saumon Mariné à l'aneth



Salade de Caille au vinaigre balsamique



Cassolette d'Escargots « Lorient » au petit Chablis et pleurotes



Foie gras de Canard mi cuit et son chutney

(supplément 5,00 €)



Tête de Veau sauce poulette

PLAT VEGETARIEN

Wok de légumes



POISSONS

Filet de Bar à la crème de Safran



Dos de Cabillaud à la Vapeur, jus de moules



Noix de saint Jacques à la vanille et gingembre



Etuvée de Lotte aux petits légumes

VIANDES

Filet de Bœuf du Limousin façon Rossini



Magret de Canard aux cassis et aux myrtilles



Ris de Veau à ma façon



Gourmand de volaille aux pleurotes

FROMAGE

Assiette de Fromages

DESSERTS

Tarte aux pommes chaudes



Crème brûlée à la vanille et au citron



Moelleux au chocolat



Gratin de fruits de saison



Soufflé glacé au Grand-Marnier



FORMULE CARTE

Entrée à 15,00 €

Plat à 26,00 €

Assiette de Fromage à 7,00 €

Dessert à 8,00 €

Nos viandes sont de race Française et élevées en France

MENU à 20,00 €

*(Uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés)
Voir proposition du jour*

Une entrée



Un plat



Un dessert

MENU ENFANT à 12,50 €

Entrées aux choix

Marbré de volaille aux herbes du jardin

Salade Parisienne
(Jambon, tomate, fromage)



Plats aux choix

Escalope de Saumon

Filet de poulet à la crème et purée grand mère



Desserts aux choix

Gratin de fruits

Glace deux parfums

*La direction Béatrice et Pascal AUVRAY,
Son chef Christian COULON*

Et

L'ensemble de l'équipe,

Vous attendent pour un agréable moment à l'Orangerie