



L'ORANGERIE

RESTAURANT FRANCO-ITALIEN

Notre chef Gregorio et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue. Notre menu est composé de spécialités italiennes cuisinées à partir de produits locaux, soigneusement sélectionnés et cuisinés avec amour !

Our Chef Gregorio and all the team welcome you to the Orangerie. Our menu is made of Italian specialties cooked with a fine selection of French product of the region.



Spécialités du chef

Les Entrées



Carpaccio de betteraves (Betteraves, jeunes pousses, copeaux de parmesan et amandes salées)		12 €	VG
Burratina crémeuse sur son lit d'aubergines confites		13 €	VG
Salade de gambas (Salade, gambas, pamplemousse, olives noirs et avocat, vinaigrette citron)		14 €	
Salade de poulpe du chef Gregorio (Salade, poulpe, avocat, tomates cerise et cèleri, vinaigrette citron)		17 €	

Les Plats

Filet de daurade en croûte de pistache et accompagnement de saison		23 €	
Rumsteak sauce crémeuse gorgonzola accompagné de frites maison (Provenance locale : Saint Germain des près)		21 €	
Tagliatelles à la crème de truffe et ses champignons		16 €	VG
Pates fraiches aux légumes de saison		13 €	VG



Les Desserts

Assiette de fromages affinés (Accompagnée de salade, de noix et de confiture de figues bio)	13 €
Tiramisu traditionnel, le “must” du Château !  (Préparé avec les œufs bio de nos poules)	8 €
Crêmet d’Anjou coulis de fruits rouge, spécialité de la région angevine	8 €
Milles feuilles mascarpone vanillée, mangue et noix de coco râpée 	9 €
Moelleux poires et chocolat	8 €

Menus Enfants

Plats :	11 €
Tagliatelles au parmesan ou sauce tomate	
Desserts :	4€
Boules de glace parfum aux choix parmi une sélection	

