



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

FOIE GRAS DE CANARD - 17 €

Sur son pain d'épice accompagné d'une farandole de saison

BURRATA CRÉMEUSE - 14 €

Sur sa couronne d'aubergines confites et roquette 

VELOUTE D'AUTOMNE - 13 €

Légumes du potager 

LES PLATS

PAVÉ DE RUMSTEAK - 23 €

(Provenance locale Saint Germain des Prés)
Sauce crémeuse au gorgonzola, pistaches et frites maison

GAMBAS A LA PLANCHA - 23€

Parfumées au thym, accompagnées d'une poêlée de légumes de saison

PLAT DU JOUR

SUGGESTION DU CHEF

TAGLIATELLES AUX

CHAMPIGNONS - 16 €

Champignons selon arrivages
Crème de cèpes, champignons frais et speck croquant (Option végétarienne) 

GNOCCHI A LA SCAMORZA - 15€

Fromage fumé Italien
Sauce tomate parfumée au basilic frais et aubergines 

LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES AU GORGONZOLA - 6 €

Spécialité du chef

PETITE SALADE COMPOSÉE - 4 €

Salade et crudités

PETITE ASSIETTE DE LÉGUMES - 5 €

Légumes d'automne

LES DESSERTS

TRIO DE FROMAGES - 13 €

Accompagné de salade verte, noix et confiture de figues

GÂTEAU RENVERSÉ AUX FRUITS - 8€

Fruits frais de saison fondant au caramel beurre salé accompagné de sa crème glacée à la vanille et noix de macadamia

TIRAMISU TRADITIONNEL - 8€

La spécialité du chef

CRÉMET D'ANJOU - 8 €

Accompagné de son coulis de fruits rouges maison et ses petites douceurs

PANNA COTTA - 7 €

Vanille de Madagascar
Coulis maison aux fruits rouges et ses fruits rouges frais ou caramel beurre salé et ses gourmandises chocolat et caramel

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

PLATS - 11 €

Tagliatelles au parmesan ou aux tomates cerises, sauce tomate et parmesan
Filet de poulet grillé et frites maison

DESSERTS - 4 €

Boules de glace au choix (Vanille, chocolat et fraise)