



RESTAURANT

L'Orangerie du Château

Notre Carte Locavore

Formules :

Entrée+Plat+Dessert : 62€

Entrée+Poisson+Viande+Dessert : 74€

Entrée+Poisson+Viande+Fromage+Dessert : 79€

Plateau de Fromages : 5€

Entrées

Asperges «Chambord» en vinaigrette acidulée – purée de Cresson – Herbes	28€
Foie gras de Canard – chutney d'Abricots et Lait d'Amande	32€
Grosses Langoustines rôties – ravioles de Fenouil – bouillon au Safran (supp 5€)	36€

Poisson et Viandes

Poisson de Petite Pêche –Fèves–Artichaut – bouillon de coquillages au Salicorne	35€
L'Agneau – Pomme de Terre croustillante à l'Estragon – Petits Pois – jus perlé	35€
Ris de Veau – Asperges blanches de Sologne rôties - condiment Pamplemousse (supp 5€)	44€

Fromage et Desserts

La sélection de Fromages locaux frais et affinés	16€
La Cerise – comme une Forêt Noire	20€
Soufflé à la liqueur d'Orange de la maison Girardot (Classique)	20€
Les Fraises d'ici – biscuit Breton – crème Citron et Verveine	20€

Menu Intuition à 39€ (hors Samedi soir et jours de fêtes)

Œuf Parfait – vapeur de Navet nouveaux – huile de Persil et Truite fumée

Râble de Lapin farci – jus à la Moutarde d'Orléans – Légumes Bio de Région

Déclinaison de Rhubarbe et crème Cheesecake

Presque tous nos légumes et Pains sont Bio
Wifi gratuit à votre disposition sur « RestaurantOrangerie »