



# *Menu l'Orangerie*

## *à 27,90 euros (hors suppléments)*

*à titre indicatif compter en moyenne 1h30 à table pour apprécier ce menu*

*Tartare d'avocat, légumes croquants, crevettes roses et chorizo grillé*

*ou*

*Tarte fine feuilletée de jambon sec et copeaux de parmesan*

*ou*

*Mystère de saumon fumé au cœur de crustacés et crème montée aux fines herbes*

*ou*

*Poêlée de girolles en persillade, truffe d'été et crème de carotte (+ 4 euros)*

**ou**

*Poêlée de St Jacques, sauce langoustines et bohémienne de légumes d'été (+ 4 euros)*

*ou*

*Dorade royale, fondue de poireau et émulsion de fumet de poisson monté au beurre*

*ou*

*Rognons de veau, beignet d'oignon et sauce pineau des Charentes*

*ou*

*Magret de canard poêlé, polenta de fruits secs et sauce Cognac*

**ou**

*Chaud-froid de fraises à la réduction d'orange, crème glacée et pistaches sablées (+ 2 euros)*

*ou*

*Gaspacho de fruits rouges et mousse chocolat blanc*

*ou*

*Abricot frais farci à la crème yuzu sur un sablé breton et son sorbet*

***Supplément de 3 euros pour une assiette de fromages affinés (3 morceaux) avant le dessert***

*Les producteurs avec qui nous travaillons*

*Pour le Miel, Le Fare Api, M. Viellard à Soudan*

*Pour le fromage de chèvre, Le GAEC Saboureau à Exireuil*

*Fromages du pays des Murets à la Mothe St Heray*

*Les légumes de notre propre potager en saison*

*Le Pineau des Charentes et le Cognac, Le Château de Beaulon à St Dizant-du-Gua*

***Liste des Allergènes***  
***Notre carte et nos menus changeants très souvent***  
***nous ne pouvons pas établir une liste pour chaque recette.***  
***N'hésitez pas à demander conseil aux serveurs***  
***en cas d'allergie***