

## ORANGERIE

Restaurant à la carte

\*

Espace Formule Buffet



Pour réserver :

# Carte

## « A la ferme de Juliette »

### *Tarifs*

*Plat et Dessert ..... 29.50 €*

*Entrée et Plat ..... 34.50 €*

*Entrée, Plat et Dessert..... 39.50 €*

# Carte « A la ferme de Juliette »

## Les entrées

Soupe aux oignons caramélisés, allumettes de poitrine de Cochon rôties, *tome de pays et pain de campagne grillé*

\*\*\*

Belle tranche de Saumon fumé du Moulin du couvent, *pickles d'oignons rouges et harengs à la scandinave*

\*\*\*

Bois de charcuterie Tourangelle et condiments  
« Rillons, Rillettes, Andouillette, Boudin et pain grillé »

\*\*\*

Huître de Marennes Oléron n° 3 Spéciale de chez Sorlut  
*(Supplément 6 €)*

# Carte « A la ferme de Juliette »

## Les Plats

Cocotte de Ris de veau, pommes de terre et  
Morilles, jus crémé au Noilly (supplément 6 €)

\*\*\*

Tête de veau cuisinée au Bouillon, légumes du  
moment et sauce façon gribiche

\*\*\*

Bouchée feuilletée façon Rochelaise, jus de  
coquillages au Sauvignon  
« Merlu, Seiche, Langoustine, Coquillages »

\*\*\*

Carré d'agneau du Poitou snackée, mojettes  
cuisinées à l'ail et aux échalions, jus d'agneau  
réduit au thym

# Carte « A la ferme de Juliette »

## Les Desserts

Crème Brulée maison à la vanille

\*\*\*

Paris Brest « Maison Lafond »

\*\*\*

Mille-feuille grande Tradition, caramélisé et crème vanille

\*\*\*

Soupe de fruits du temps, jus de fruits rouges et  
guimauve gourmande

# Carte « A la ferme de Juliette »

## Carte des boissons

### Le vin pétillant Val De Loire

Vouvray B.FOUQUET (75cl) ..... 27,00€ 5,00€

### Les vins Blancs Val De Loire

Sauvignon Marigny-Neuf Ampélidaé (75cl) ..... 20,00€ 3,50€ (8cl)

Chinon Domaine Pain (75cl) ..... 19,00€ 3,50€ (8cl)

Cheverny B. Daridan (75cl) ..... 26,00€ 5,00€ (8cl)

### Les vins Rouges Val De Loire

Saumur Isabelle Suire (75cl) ..... 14,00€ 3,00€ (8cl)

Chinon Domaine Pain (75cl) ..... 19,00€ 3,50€ (8cl)

St Nicolas de Bourgueil La Vinée (75cl) ..... 25,00€ 5,00€ (8cl)

### Les Eaux

Vittel (1l) ..... 3,90 €

Perrier (1l) ..... 3,90 €

### Les Jus de fruits

Jus de fruits PAGO (20cl)..... 3,10 €

(Orange, Ananas, Abricot)

### Les Boissons Chaudes

Café expresso ..... 2,00 €

Thé ou Infusion..... 2,80 €

# RESTAURANT - MARDI 12 DECEMBRE 2023

## FORMULE BUFFET 25.00 € TTC

### Les entrées

Salade de lentilles, saumon et curry

Rillettes de sardines

Pâté marmite

Crème de choux fleur et pignons grillés

Salade César

Mousseline de crabe Jambon de pays

Cake molleux fromages frais et tomate confite

### Les plats

Noix de cochon snackée et caramélisée

et

Poitrine de poulet fermier cuisiné à la Poitevine (farci de viande et pignons de pin)

et

Cannelloni fondant au saumon frais et épinards

*Accompagnement : salade verte, pommes cocotte, poêlée de légumes*

### Les Desserts

Mousse caramel

Tarte aux poires et amandes

Eclairs assortis

Baba au rhum

Salade de fruits

Eau de source plate et café inclus.

# RESTAURANT – MERCREDI 13 DECEMBRE 2023

## FORMULE BUFFET 25.00 € TTC

### Les entrées

Salade Poitevine

*(pommes de terre, pomme fruits, noix, dés de jambon et tomme de chèvre)*

Assortiments de charcuteries

Salade de gésiers et de pommes de terre

Crème de potimaron et œuf mollet

Coleslow et grosses crevettes, sauce cocktail

Carré de saumon froid, sauce aux herbes

Marbré légumes et éclats de magret séché

### Les plats

Travers d'agneau aux fruits confits

et

Aiglefin en blanquette de coquillages

et

Lasagne de bœuf et petits légumes

*Accompagnement : Légumes tajine, risotto crémeux, salade verte*

### Les Desserts

Les plats Mousse au chocolat Cheesecake citron

Bavarois aux fruits rouges Tarte feuilletée aux pommes Crème brûlée

Eau de source plate et café inclus.



# RESTAURANT – JEUDI 14 DECEMBRE 2023

## FORMULE BUFFET 25.00 € TTC

### Les entrées

Taboulé maison aux raisins secs  
Carottes râpées et œuf dur  
Focaccia saumon fumé et citron  
Salade Tourangelle  
*(Rillons, tomme de chèvre, crudités et croutons)*  
Pissaladière olives et lardons  
Cube de cabillaud en habit vert  
Terrines maison, rillettes et condiments

### Les plats

Emincé de bœuf à la moutarde  
et  
Viennoise de cabillaud et de coquillages  
et  
Cuisse de canard confite, jus aux griottes

*Accompagnement : Pommes persillées, tagliatelles de légumes et salade verte*

### Les Desserts

Riz au lait au caramel  
Panna cotta vanille et framboise  
Charlotte aux poires  
Diplomate au chocolat

Eau de source plate et café inclus.