



# L'Orangerie

DE SANSE

**Juin à septembre :**

Ouvert tous les soirs de 19h à 21h

sauf mercredi

Samedi et dimanche de 12h à 13h30 et  
de 19h à 21h

**HAPPY 2 HOURS !**

De 17h à 19h (ni avant ni après)

## ENTRÉES MAISON

Carpaccio de bœuf Black Angus à l'huile de truffe d'été, salade romaine, sauce César et amandes éclatées.	18€
Trio fraîcheur : pain à l'encre de seiche façon focaccia, crème cheese condimentée, mousse de tomate cuisinée, écrasé d'avocat au jus d'orange.	16€
Salade de gros poulpe en cuisson longue, vinaigrette thaï au citron vert confit, haricots verts en deux textures.	15€
Foie gras mi-cuit au melon, pancake à la lavande et au porto blanc réduit	16€

## PLATS MAISON

Filet de bœuf Blonde d'Aquitaine (minimum 220grs.), pommes de terre en coin aux épices du chef (demi-pension ou bon cadeau, supplément de 10 €)	32€
Tartare de bœuf au couteau, garniture classique (câpres, cornichons, persil, échalote, etc.), servi avec des pommes de terre en coin aux épices du chef	21€
Pavé de thon rouge poêlé au poivre vert, rougail d'aubergine au paprika fumé, Jus de homard au basilic	24€
Araignée de cochon et son jus réduit façon tandoori, coco plat pointé à la patate douce au gingembre	23€
Supplément salade verte	5€
Supplément pommes de terre en coin aux épices du chef	8€

## MENU ENFANT - 12€

(jusqu'à 14 ans)

Steak haché de bœuf avec purée de pommes de terre maison

OU

Filet de poisson du marché avec purée de pommes de terre maison

---

Coupe glacée (2 boules)

## FROMAGES - 10€

La sélection du Chef en trio

## DESSERTS MAISON

Parfait glacé au chocolat blanc, crémeux au fruit de la passion, tuile de crêpe au beurre demi-sel 9€

Clafoutis aux cerises griottes dénoyautées, gastrique de citron au guignolet, sponge cake à l'angélique 9€

Cannelé de Bordeaux maison, gelée pomme verte et rapé du fruit à la citronnelle 9€

Aspic de fruits rouges sur un feuillé au miel d'ici, crème fouettée mascarpone au poivre timut 9€

## COUPES GLACÉES

Dolce Vita (glace vanille, sorbet fraise, chantilly, amandes grillées)	8€
Dame Blanche (glaces vanille et chocolat, chantilly et sauce chocolat)	8€
Douceur d'été (sorbets framboise, citron, pêche de vigne et grains de spéculoos)	8€

## COUPES AVEC ALCOOL

Colonnel - sorbet citron, 2cl vodka	9,50€
Délice de pêche - sorbet pêche de vigne, glace vanille, 2cl vodka Absolut pêche	9,50€
Rose rouge - sorbet fraise et framboise, 2cl St-Germain, rallongé au Crémant Brut Rosé	10€