



L'Orangerie

DE SANSE

Juin à octobre :

Ouvert tous les soirs de 19h à
21h sauf mercredi

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

ENTRÉES MAISON

Saumon fumé dans nos cuisines et son pain de mie aux graines de lin, et sa crème cheese à la verveine et chutney d'agrumes au gingembre 16€

Salade d'épeautre et lentilles béluga, poêlée de champignons du moment en persillade et sa tuile de comté 14€

Foie gras mi-cuit et sa compotée de radis noir et mangue, avec son pain grillé à l'huile d'ail et éclats de cacahuètes grillées et son coulis de fruit de la passion au vinaigre de riz 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€

Filet d'esturgeon cuit au naturel et son cube de polenta à l'emmental, mousse de vert de poireaux au fumet et thé fumé, avec une pointe de pimientos del piquillo 22€

Suprême de pintade en cuisson douce et croustillant, et son potimarron rôti à la cardamome et son jus réduit à la betterave 24€

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

Un chou garnis d'une crème style Paris-Brest et son cœur de praliné amande/noisette, accompagné de sa crème de lait 9€

Bande biscuit dacquoise à la noix de coco et sorbet citron vert, avec ananas frais et caramélisé, et son lait de coco au rhum ambré 9€

Crèmeux chocolat noir sur un disque de sablé spéculoos, et son mijoté de pomme et poire à la noix vanillé, accompagné de son mascarpone au chocolat blanc à la Fleur de Sel 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€