



# **l'Orée des Chênes**

*hôtel restaurant*

***Les Menus***



**Menu des Chênes**  
**47€/53€ avec fromages\***

*\*Assiette de 3 fromages affinés*

**Mises en bouche**



**Filet de maquereau mariné aux agrumes**

*Petits pois et pickles de radis*

*Ou*

**Le foie gras mi-cuit**

*Biscuit noisette et pomme confite à l'huile d'olive*

*Gel d'airelles*



**Tataki de saumon au pavot**

*Semoule de chou à l'anchoïade*

*Vierge de tomate au balsamique*

*Ou*

**Ballotine de volaille du pays**

*Conchiglies farcies aux artichauts et cèpes d'été*



**Comme un vacherin à la fraise**

*Et vanille de Madagascar*

*Ou*

**Les chocolats de chez Barry**

*Et la pistache*

---

**Menu Bambi jusqu'à 12 ans à 25€\***

*Menu 3 plats selon l'inspiration du chef\**

*Prix net, service compris*

*Menu Veg'nature*  
*43€/49€ avec fromages\**

*\*Assiette de 3 fromages affinés*

*Mises en bouche*



*Déclinaison de tomates anciennes*



*Tofu poêlé*

*Jardin de légumes et pickles*



*Cheesecake végétal aux fraises et son sorbet*



# l'Orée des Chênes

*hôtel restaurant*

*La Carte*



## *Les Entrées*

*Déclinaison de tomates anciennes 19€* 



*Filet de maquereau mariné aux agrumes 21€*  
*Petits pois et pickles de radis*



*Cromesquis de gros gris 25€*  
*Mousseline de ratte aillée et chlorophylle*



*Le foie gras mi-cuit 27€*  
*Biscuit noisette et pomme confite à l'huile d'olive*  
*Gel d'airelles*



*Autour de la langoustine et du fenouil 31€*



: Plat végétalien

## *Les Poissons*

**Tofu poêlé 24€**   
*Jardin de légumes et pickles*



**Tataki de saumon au pavot 25€**  
*Semoule de chou à l'anchoïade  
Vierge de tomate au balsamique*




**Bar de petit bateau 32€**  
*Duo de petits pois et légumes vinaigrés*



**Aiguillette de Saint Pierre grillé 34€**  
*Vinaigrette piquillos  
Déclinaison de carottes et crémeux de courgette vanillé*



**Homard bleu rôti 55€**  
*Lardons de poitrine confite  
Risotto safrané et asperge verte*

 : Plat végétalien

Prix net, service compris

## *Les Viandes*

***Ballotine de volaille du pays 25€***  
*Conchiglies farcies aux artichauts et cèpes d'été*



***Magret de canard rôti 27€***  
*Jus acidulé à la rhubarbe, betterave et cacahuètes*



***Pavé de veau à la sauge 31€***  
*Girolles et abricot rôti au thym*



***Selle d'agneau rôti 35€***  
*Croûte viennoise aux herbes, crème de maïs et olives noires*



***Tartare de bœuf aux algues et caviar Hennequart 43€***

## *🌀 Le Fromage 🌀*

*Déclinaison de Fromages Affinés 16€*

## *🌀 Les Desserts 🌀*

*Cheesecake végétarien aux fraises et son sorbet 15€* 



*Comme un vacherin à la fraise 16€*  
*Et vanille de Madagascar*



*Les chocolats de chez Barry 17€*  
*Et la pistache*



*Douceur de pêche et framboise sur un sablé aux amandes 18€*



*Baba au rhum et fruits rouges 19€*



: Plat végétalien

Prix net, service compris