



Restaurant
L'Orchidée

Menu Festif

19.50 €

Velouté de Légumes de Saison, petits croûtons

ou

Carpaccio de Haddock, Jeunes pousses, Vinaigrette aux Agrumes

ou

Cromesquis au Jambon de Vendée, Cœur de Mizotte fondante



Joue de Bœuf braisée à basse température, Polenta aux Champignons

ou

Pavé de Merlu, Beurre safrané

ou

Filet Mignon de Porc aux Epices Cajun



Panacotta Gingembre Citron Vert et écorces d'Oranges

ou

Moelleux Chocolat Noir crème Pistachée

ou

Tartelette Sablé Breton aux Fruits de Saison

mes élections
du terroir



Menu Festif

24.50 €

Filet de Rouget en croûte de Tapenade, Pressé de Betteraves à la Coriandre

ou

Risotto Crémeux aux Coquillages et sa Tuile de Parmesan

mes élections
du Gerroir

Suprême de Volaille farcie aux Herbes et Fromage frais

ou

Dos de Saumon Beurre Blanc à la Troussepinette, embeurré de Choux Vert

mes élections
du Gerroir

Brioche Vendéenne Façon Pain Perdu

ou

Tiramisu Chocolat Blanc Stacciatella Coulis de Mangue

mes élections
du Gerroir

Menu Festif

30.50 €

Tartare de Saumon Gravlax, Crème acidulée, Jeunes Pousses et Granny Smith

ou

Foie-Gras Maison au Pain d'épices et Fleur d'Hibiscus

mes élections
du Gerroir

Magret de Canard Laqué au Miel et Quatre Epices

ou

Dos de Cabillaud coulis de Langoustines et écrasé de Pommes de Terre à l'Olive

mes élections
du Gerroir

Sablé Mendant Gianduja, douceur de Vanille Bourbon

ou

Cœur coulant Chocolat Blanc Framboises et Crème Coco

mes élections
du Gerroir





Menu Enfant Jusqu'à 12 ans

A choisir dans le Menu Puy du Fou
1 boisson comprise (Soda, Jus de fruits ou Sirop)

Formule 2 plats à **9.00 €**
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Formule 3 plats à **13.00 €**
Entrée + Plat + Dessert

Faites découvrir à vos enfants de nouvelles saveurs
dans un menu identique à celui des adultes mais servi en plus petite
portion, pour manger comme les grands

Allergènes à déclaration obligatoire

Ces aliments allergènes sont susceptibles d'être présents dans nos préparations. Pour plus d'informations, merci de se rapprocher de notre équipe en salle.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge...),
Crustacés et produits à base de crustacés,
Œufs et produits à base d'œufs,
Poissons et produits à base de poissons,
Arachides et produits à base d'arachides,
Soja et produits à base de soja,
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache...),
Céleri et produits à base de céleri,
Moutarde et produits à base de moutarde,
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
Anhydride sulfureux et sulfites,
Lupin et produits à base de lupin,
Mollusques et produits à base de mollusques,

Toutes nos viandes de bœuf sont nées, élevées et abattues en France

Sauf Inspiration du Jour : origine selon arrivage

Gâteaux de Fêtes

Afin de fêter au mieux vos évènements (Anniversaire, Anniversaire de Mariage, Baptême, Communion, etc.) ou pour surprendre, notre Chef vous propose de réaliser un gâteau commun qui remplacera le dessert proposé à la carte, et ce sans supplément.

Notre choix de gâteaux :

- **Croustillant aux Deux Chocolats**
- **Entremet Poire-Caramel au Beurre salé**
- **Gâteau aux Fruits de Saison (Fraisier, Framboisier, etc.)**

Attention : Pour les pièces montées, un supplément à définir vous sera facturé.