Restaurant
L'Orchidée

Menu Puy du Fou

20.50 €

Gaspacho de Tomate d'Antan, fraîcheur Citron Basilic et croûtons à l'huile d'Olive
Tomatoe soup served cold, fresh Citrus Basil and oiled croutons

Melon Charentais en 2 façons, Troussepinette blanche et Jambon de Vendée
Melon from Charentes in 2 ways, white Troussepinette and local Ham

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Pluma de Cochon à la plancha, cœur de Sucrine et Vinaigrette aux Agrumes
Grilled Pig, with salad and Citrus fruit vinaigrette sauce

Retour de la Criée de nos Côtes
Today's coastal catch

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Bavarois de Fruits rouges, Coulis de Gariguette à la Mélisse
Red fruits' Bavarian cream, strawberry's soup with lemon balm

Assiette de Deux Fromages
Two Cheeses plate

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Duo de boules glacées
2 scoops of ice cream

(Fraise/*Strawberry*, Vanille/*Vanilla*, Café/*Coffee*, Pistache/*Pistachio*, Noix de Coco/*Coconut*, Chocolat blanc/*White chocolate*, Chocolat Noisette/*Chocolate Hazelnut*, Barbe à Papa/*Candy floss*, Rhum Raisin/*Rum grape*, Sorbets : Framboise/*Rasberry*, Citron Vert/*Lime*, Passion/*Passion fruit*, Citron Jaune de Sicile/*Lemon*, *Mojito*)

Restaurant
L'Orchidée

Menu Orchidée

31.50 €

Saumon Gravlax, crème acidulée à l'Aneth et pressé de Betterave rouge à la Coriandre
Salmon's tartar, acid Dill cream and Coriander pressed red Beetroot

Médaillon de Foie-Gras Rougié, gelée de Troussepinette rouge Brioche maison
Foie-Gras medallion from Rougier, red Troussepinette jelly, homemade Brioche

9 Huîtres n°3 de Marennes Oléron, marinade d'Algues au Gingembre perles de Yuzu
9 Oisters n°3 from Marennes Oléron, Seaweed Ginger marinade and Yuzu

---

Filet de Bar grillé, compotée de Fenouil à l'Orange
Grilled Bass fillet, Orange Fennel Purée

½ Pigeonneau rôti à la Sarriette, Maïs en 3 façons
1/2 Squab roasted with Savory, 3 ways Corn

Grenadin de Veau à 56°C, jus à la Truffe d'été, Grenailles de Noirmoutier
Grenadine of Veal at 56°, summer Truffle juice, potatoes from Noirmoutier

---

Nougat glacé Vendéen à la liqueur du Puy du Fou, coulis d'Abricot
Local iced nougat with Puy du Fou's Liquor and Apricot coulis

Nage de Nectarine rôtie au Romarin, fraîcheur au lait d'Amande douce
Poached Nectarine Roasted with Rosemary, fresh Sweet Almond milk

Les Quatre Fromages affinés choisis sur notre plateau
Four mature Cheeses chosen in our cheese board

Trio de Boules glacées
3 scoops of ice cream

(Fraise/*Strawberry*, Vanille/*Vanilla*, Café/*Coffee*, Pistache/*Pistachio*, Noix de Coco/*Coconut*, Chocolat blanc/*White chocolate*, Chocolat Noisette/*Chocolate Hazelnut*, Barbe à Papa/*Candy floss*, Rhum Raisin/*Rum grape*, Sorbets : Framboise/*Rasberry*, Citron Vert/*Lime*, Passion/*Passion fruit*, Citron Jaune de Sicile/*Lemon*, *Mojito)*

Restaurant
L'Orchidée

Salades & Tartares

Salade de Tomates multicolores, Nectarine rôtie au Miel d'apiculteur Texier et Magret fumé par nos soins

Multicolored Tomatoes salad, roasted Nectarine with honey from a local Beekeeper and smoked Duck breast fillet

10.00 €

Salade Océane : Crevettes, Moules, Coques, Saumon mariné, Asperges, Salade, Vinaigrette au Curry

Sea Salad – Shrimps, Mussels, Cockles, marinated Salmon, Asparagus, Salad, Curry vinaigrette

14.00 €

Tartare de Bœuf Charolais au couteau, jeunes pousses Vendéennes

Beef Charolais tartar, local young sprouts

14.00 €

Restaurant
L'Orchidée

Menu Enfant *Jusqu'à 12 ans*

1 boisson comprise (Soda, Jus de fruits ou Sirop)

Children Menu *up to 12 years old*

1 drink included (Soda, fruit juice or Sirup)

Entrée – au choix dans le Menu Puy du Fou
Starter *– choice in the Puy du Fou menu*

Filet de Poulet crème de Champignons, Tagliatelles ou Légumes
Chicken fillet and Mushrooms' cream, Tagliatelle or Vegetables
Retour de la Criée de nos Côtes, Tagliatelles ou Légumes
Today's coastal catch, Tagliatelle or Vegetables

Dessert – au choix dans le Menu Puy du Fou
Dessert *– choice in the Puy du Fou menu*

Coupe glacée 1 boule
1 scoop of ice cream
(Fraise/*Strawberry*, Vanille/*Vanilla*, Café/*Coffee*, Pistache/*Pistachio*, Noix de Coco/*Coconut*, Chocolat blanc/*White chocolate*, Chocolat Noisette/*Chocolate Hazelnut*, Barbe à Papa/*Candy floss*, Sorbets : Framboise/*Rasberry*, Citron Vert/*Lime*, Passion/*Passion fruit*, Citron Jaune de Sicile/*Lemon*)

Formule 3 plats/*3 dishes* 13.00 €
Entrée + Plat + Dessert

Formule 2 plats/*2 dishes* 9.00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Faites découvrir à vos enfants de nouvelles saveurs d'entrée et de dessert au choix dans un menu identique à celui des adultes mais servi en plus petite portion.

Make discover to your children some new flavours for starter and dessert in the same menu as adults but served in smallest portion

Restaurant
L'Orchidée

Menu Express - 16.00 €

Choisi à l'ardoise– Hors soirs, week-ends et jours fériés – boissons non comprises

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Choosen on the black board– unavailable on evenings, week-end and holidays – drinks not included

Allergènes à déclaration obligatoire

Ces aliments allergènes sont susceptibles d'être présents dans nos préparations. Pour plus d'informations ou pour toute personne allergique, merci de vous 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