Restaurant
L'Orchidée

Menu Puy du Fou

20.50 €

Soupe de bière Mélusine, crème légère au Picon, copeaux de Jambon Vendéen
Local Beer soup, Picon's cream, chips of local ham

Terrine tiède de Volaille au Romarin, Pommes caramélisées et Poivre du Sichuan
Lukewarm Poultry terrine with Rosemary, caramelized Apples and Sichuan's Pepper

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Joue de Porc Vendéen braisé à la Troussepinette rouge, Risotto de Piombi
Local Porc cheek fumed with Troussepinette (local alcohol), Piombi's Risotto

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

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Panna Cotta tout Chocolat et Crumble aux Spéculos
Chocolate Panna Cotta and Speculoos Crumble

Les Deux Fromages affinés choisis sur notre plateau
Two mature Cheeses chosen in our cheese board

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Restaurant
L'Orchidée

Menu Aloé

25.50 €

Tartare de Flétan fumé et Topinambour, vinaigrette acidulée et jeunes pousses d'Epinards
Fumed Halibut tartare and Jerusalem artichoke, sour vinaigrette and Spinach

Velouté de Potimarron aux éclats de Châtaignes Gressin aux épices
Red pumpkin cream soup with Glassin Chestnut slivers with spices

Filets de Maquereau en escabèche de Pleurotes et Raisin de Muscat parfumés à la Troussepinette blanche
Mackerel's fillet with oyster mushrooms escabeche and Muscat grape perfumed with white Troussepinette (local alcohol)

Pavé de Saumon bio en deux cuissons, Wakamé et Choux Chinois, émulsion de Basilic
Thick slice of organic Salmon cooked in two different ways, Wakamé and Chinese cabbage, Basile emulsion

Caille farcie aux éclats de Pistaches, chair de Veau et son jus réduit
Stuffed Quail with pistachio silvers, veal meat and juice

Fricassée de Ris de Veau aux petits Bolets et Figue rôtie
Sweetbread fricassee with small boletes and roasted figs

Ganache Chocolat blanc, gelée de Griotte et croustillant Caramel au Beurre salé de Noirmoutier
White chocolate ganache, Morello cherry jelly and crunchy salted caramel

Les Trois Fromages affinés choisis sur notre plateau
Three mature Cheeses chosen in our cheese board

Sablé Breton façon Mendiant Gianduja et Poivre de Timut, coulis exotique
Breton shortbread biscuit as a Gianduja mendiant and Timut's Pepper, exotic coulis

Restaurant
L'Orchidée

Menu Orchidée

31.50 €

Minestrone de Lumas de la Maison Royer et Mogette de Vendée à l'huile de Truffes
Maison Royer's Snails minestrone and local white beans with Truffle oil

Galantine de Magret de Canard au Foie-Gras et Pain d'épices Maison, Carpaccio de Figues
Duck Breast fillet galantine with Foie-Gras and Homemade Gingerbread, Figs carpaccio

Ravioles de Crevettes, bouillon végétal aux Algues et Herbes fraîches
Shrimps raviole, green stock with seaweeds and fresh herbs

Noix de Saint-Jacques snackées, Chicon aux Agrumes et Poivre de Timut
Snacked Scallops, Citrus fruit chicory and Timut's Pepper

Paleron de Veau à 64°C, Pot-au-feu de Légumes anciens
Chuck of Veal cooked at 64°C, old vegetables Pot-au-Feu

Tournedos de Gibier du moment façon Rossini, Pomme Anna et jus à la Mûre
Today's Game Tournedos on Rossini's way, potatoes' Millefeuille and blackberry juice

---

La Belle-Hélène à ma façon
Homemade Belle-Hélène

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

Retour en terre Vendéenne, espuma de Châtaignes à la crème de Whisky
Chestnut foam with Whiskey cream

Restaurant
L'Orchidée

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

Children Menu *up to 12 years old*

Choice in the Puy du Fou Menu
1 drink included (Soda or Fruit Juice or Fruit Syrup)

Two dishes for 9.00 €
Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Three dishes for 13.00 €
Starter + Main Course + Dessert

Make discover to your children some new flavours 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