Restaurant
L'Orchidée

Menu Puy du Fou

20.50 €

Terrine de Canard maison, confit d'Oignons rouges
Homemade Duck terrine, red Onions marmalade

Œufs de Caille frits, caviar d'Aubergine, Tomates confites
Fried Quail eggs, mashed Eggplant, preserved Tomatoes

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Araignée de Porc fermier, Moutarde à l'ancienne
Free-range Pork spider steak, wholegrain Mustard sauce

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

Inspiration du Moment
Today's inspiration

Brioche Vendéenne façon Pain Perdu, Rhum et Vanille Bourbon
Local Brioche in the French "Pain Perdu" way, Rum and Bourbon Vanilla

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 €

Panna Cotta autour de la Carotte et graines de Cumin
Carrots Panna Cotta and Cumin seeds

Filet de Maquereau en escabèche, guacamole d'Avocat, Asperge blanche
Mackerel's fillet in escabeche, Avocado guacamole, and white Asparagus

Tortellinis d'Épinards et Fromage frais, coulis et chips d'Ail
Spinach and fresh Cheese Tortellinis, Garlic sauce and crisps

---

Carré d'Agneau, jus à la Sauge, tian de Légumes
Rack of Lamb, Sage juice, Vegetables tian

Filet de Sabre, risotto de Palourdes et Citronnelle
Scabbard fish fillet, Clams and Citronella risotto

Suprême de Volaille de Challans basse température, farce d'Écrevisses et Basilic thaï, poêlée de Crosnes, jus réduit
Local Poultry breast cooked at low temperature, Crayfishes and thai Basil stuffing, fried Chinese Artichokes with juice

mes Sélections du Terroir

Déclinaison de trois Chocolats, crème mentholée
Chocolate in three mousses, Mint flavored custard

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

Tatin de Pommes, Malibu, Caramel, douceur Vanille des îles
Malibu, Caramel, Apples pie and island Vanilla ice cream

Restaurant
L'Orchidée

Menu Orchidée

31.50 €

Demi-Caille rôtie, jus de Framboises, texture de Betteraves multicolores
Roasted half Quail, Raspberries juice, multicolored Beetroots texture

Saint-Jacques snackées, mousseline de Panais vanillé,
Chorizo et pignons de Pin
Snacked Scallops, vanilla flavored Parsnip mousseline, Chorizo and Pine Nuts

Finger de Saumon fumé maison, crème légère à l'Aneth, pointe de Citron
Homemade smoked Salmon on a toast, light Dill cream, little diced Lemon

---

Filet de Sandre rôti, Beurre monté à la Troussepinette rouge,
Tagliatelles à l'encre de Seiche
Roasted Zander fillet, Butter beaten with local red alcohol, Cuttlefish inked Tagliatelles

Côte de Veau fermier, crème d'Ail, Pommes de Terre fumées
Free-range Veal rib, Garlic cream, smoked Potatoes

Mignon de Porc, jus caramélisé et graines de Sésame, Polenta crémeuse
Pork tenderloin, Caramelized juice and Sesame seeds, creamy Polenta

---

Café Gourmand selon inspiration du Chef
The Chef's Gourmet Coffee with homemade pastries

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

Sphère en Chocolat d'Ananas et Lait de Coco, comme une Piña Colada
Pineapple and Coconut Milk in a Chocolate sphere, as a Piña Colada

mes Sélections du Terroir

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 sont issues de bœufs nés, élevés et abattus en France

Sauf Inspiration du Jour : origine selon arrivage

Restaurant
L'Orchidée

Menu Enfant *Jusqu'à 12 ans*

À 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 + Dess

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