



Sous l'impulsion du chef David Royer et de Charles Vaucelles son second, passionnés de beaux et bons produits, la table est vraiment en résonance avec le terroir des Orangeries et son art de vivre écoresponsable pionnier.

Nos bâtiments de la fin du XVIIIème, ont été rénovés en HQE par le propriétaire architecte et son agence spécialisée en construction durable, l'Atelier du Moulin. Patio bioclimatique avec récupération d'eau de pluie pour les toilettes, salle de réception avec monumentale cheminée qui récupère la chaleur, isolation au chanvre, matériaux nobles avec pierre des Charentes, charpente en cèdre de la tempête de décembre 1999 ...N'hésitez pas à faire les curieux !

1^{er} Hotel labellisé Ecolabel Européen en 2006, récompensé en 2008 du prix Kréa pour ses Séminaires Responsables, les Orangeries a fait certifier ses potagers en bio dès 2007 et a participé à l'expérimentation nationale d'étiquetage environnemental en 2012.

Le restaurant est certifié Maître restaurateur depuis 2012. Ce titre reconnu par le gouvernement, permet d'apposer d'office à toute notre carte le tout nouveau label du « Fait Maison ». Cette certification identifie les professionnels qui transforment des produits frais issus de leur terroir (voir plus de détail sur notre démarche au verso).

Les Orangeries a été distingué en 2014 et en 2015 pour son engagement environnemental par le titre « International Sustainable Restaurant of the Year » et par une mention spéciale du guide Michelin « voilà une adresse où le terme écolo responsable a un sens... ».

Notre ambition est plus que jamais de vous faire plaisir tout en étant de plus en plus responsable. Merci par avance pour votre retour et vos précieux avis.



Les Orangeries

Restaurant de Potager Bio & Produits Fermiers Locaux



Votre invité est notre invité
Menu « Bon pour le Climat »





Le restaurant laisse la part belle aux légumes avec son potager certifié par Ecocert depuis maintenant 7ans. Une complicité totale avec les petits producteurs locaux permet d'offrir au fil des saisons le meilleur des fermes et maraîchages locaux en agriculture durable, 99% bio pour les légumes. Cette approche

locavore est complétée par l'exception Marco Polo (Thé, café, Chocolat) avec les meilleures origines et des modes de production durable (bio équitable). Pour les vins et fromages, nous sommes farouchement chauvins et régionaux, avec une sélection de vins naturels et fromages de pays remarquables.

La pêche vient du port hauturier de la Cotinière via la famille Delsuc qui travaille en respect des réserves halieutiques.

Les Orangeries est membre de l'Association « Bon pour le climat » nous mettons ainsi tout en œuvre pour vous proposer un menu élaboré autour de produits de saison, locaux et faisant la part belle au végétal. Manger « bon pour le climat » est reconnu comme une façon de réduire ses émissions de l'ordre de 15%.



En Partenariat avec

Le Jardin des Possibles (herbes et fleurs) : Nicole Seiler
La Ferme de La Fayauderie (produits laitiers) : Famille Clerc
Notre Paysan Boulanger : Mr Perrin
Le Petit Vert à Soi (Légumes) : Christophe Venin
La Ferme de la Quinatière (Légumes)
Fromage de chèvres : Mr Plat
La Porcelaine de Chauvigny : Deshoulières

Merci à eux pour leur Passion des Bons Produits



MISE EN BOUCHE

Bouillon de légumes parfumés aux feuilles de Combava,
Croustillant au beurre de Seigle

ENTREE

Risotto aux Champignons des environs,
et vinaigrette à l'huile de Truffe

PLAT

Lieu de la Cotinière légèrement fumé,
onctueux de patates douces de la Quinatière,
Brocolis au sésame

FROMAGE

Crèmeux de Chèvre de chez Plat
et Betteraves acidulées

DESSERT

Compotée à l'hydrolat de sauge, crèmeux au jus de
pommes sauvages, noisettes de notre verger caramélisées

Menu Complet 48€

(1 menu offert pour 1 menu acheté)
Offre valable du 22/09 au 26/09 pour le dîner
et le 27/09 au déjeuner