



GUIDE 2018

ORIGINE  
nature



500 tables  
attentives

*biodiversité • local • terroir*

Éditions  
de La Martinière



# Les Orangeries



€

**DAVID ROYER**


## ♥ Gastronomique, végétalo-compatible, avec jardin... potager, très engagé, charme et caractère, excellent service

• Les Orangeries, c'est d'abord le premier hôtel de France titulaire de l'Écolabel européen. Cela assoit les valeurs et la profondeur de l'engagement de la Maison, qui est, en outre, détentrice du très exigeant label HQE (Haute Qualité environnementale). Évidemment, le même état d'esprit gouverne dans les cuisines de David Royer. Sur ses pianos ne passent que des ingrédients ultra-locaux. En effet, la plupart des légumes utilisés dans les recettes, proviennent de l'un des trois grands potagers (tous authentifiés Écocert) situés dans l'enceinte même de l'établissement. Les autres primeurs sont achetés à Montmorillon chez Jard'Insolite (certifié bio). Bien sûr, avec des approvisionnements d'un tel niveau, David Royer réalise de fameux menus végétariens (qui détiennent le label européen Eurofeuille, comme de nombreux plats à la carte). Cependant, le chef reconnaît être, à titre personnel, un carnassier passionné. Aussi, viandes et fromages bénéficient de tout son amour et de toute sa vigilance. Ces derniers proviennent de l'exceptionnelle ferme de la Fayaudrie (labellisée bio), sise à moins d'un kilomètre du restaurant et qui travaille pour le chef sur mesure! Même les fleurs employées par David Royer pour exécuter ses préparations sont certifiées par le Jardin des possibles (bio). Honnêtement, il est inconcevable de mettre en scène une gastronomie plus saine et plus traçable! Au surplus, les Orangeries sont titulaires du label gouvernemental qui garantit le « fait maison » (les produits sont exclusivement transformés sur place, sans emploi de préparations toutes faites). La consommation d'eau est raisonnée (l'eau de pluie est recyclée pour emploi dans

les toilettes). Les produits d'entretien sont écologiques. La consommation d'énergie est maîtrisée (chauffe-eau solaire, patio bioclimatique, cheminée récupératrice de chaleur). Les déchets sont réduits en compost. Et, cerise sur le gâteau (déjà vraiment imposant, convenons-en), les poissons proviennent exclusivement de pêches durables et de saison, recommandées par le label Mr. Goodfish! Vous vous en doutez, ce luxe somptuaire d'attention donne des résultats spectaculaires dans les assiettes. Le magret de canard de chez Mitteault, onctueux de potiron et patates douces, déclinaison de légumes d'automne fait carrément sensation, tout en rondeur et en contrastes. Le saumon fumé à chaud par nos soins, petits légumes croquants, crème acidulée et fleurs du Jardin des possibles est délicieux. Il porte des embruns océaniques et printaniers, accueille avec amitié les vins les plus francs. Évidemment, la sélection des thés et des cafés est bio et équitable. Enfin, le très beau plateau de fromages, bio et superbement affinés, mérite lui aussi mention! Amour du goût, passion pour la cuisine, envie de partager, de servir et de faire plaisir... En quatre mots, « le bien-être, durablement! »

• **LES VINS** : Dans la cave reposent exclusivement des nectars nature, souvent bio et locaux. La sommelierie a l'honnêteté de préciser que ces flacons « sans soufre » sont des produits vivants, délicats, parfois capricieux, et ne sont pas toujours de grands vins au sens le plus démocratisé du terme, mais qu'ils contiennent, comme nul autre, l'empreinte de leur terre, et la signature du vigneron.

**Menus** : Déjeuner (2 plats et dessert) : 35 € / Dîner (2 plats, fromages et dessert) : 40 € / Végétarien (2 plats et dessert) : 32 € / Découverte (3 plats et dessert) : 49 € / Dégustation (4 plats, fromages et desserts) : 69 €  
**À la carte** : Mini : 45 € / Maxi : 75 €

12, avenue du Docteur-Dupont  
 86320 Lussac-les-Châteaux  
 Tél. : +33 (0)5 49 84 07 07

☾ Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi en basse saison, et ouvert tous les jours dès le printemps  
 ☐ [www.lesorangeries.fr](http://www.lesorangeries.fr)