



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



L'ORANGERIE  
Le restaurant

## GRIGNOTAGES

Coquilles St Jacques gratinées au beurre d'agrumes	13€
🍃 Samossas féta menthe & miel	12€
Planche de charcuterie**	12€
🍃 Planche de fromages frais et affinés**	11€
Tentacules d'encornets sautées en persillade	12€
🍃 Panisses & son aïoli	12€
🍃 Pimientos del Padron	10€

## LES ENTRÉES

Saumon cuit vapeur sur toast et avocat, jeunes pousses, pomme granny et noix, vinaigrette au cidre	20€
Raviole ouverte de rouget, brousse citronnée, tomates confites, olives Taggiasche & basilic	19€
Carpaccio de boeuf comme un cannelloni, mousse gingembre & Timut, sauce soja au whisky, agrumes & crème crue	19€
Piperade, oeuf poché, pommes paille, câpres & crème d'anchois	17€

## LES SALADES

Salade César, poulet crispy, coeur de sucrine, oeuf & anchois	21€
Variation de tomates et agrumes, poivre de timut, copeaux de fenouil, burrata et focaccia	21€
Dans l'esprit d'une niçoise, mi-cuit de thon, oeuf presque parfait, anchois & ses légumes	21€

**MENU ENFANT 15€**

PRIX NETS TTC

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dîner au restaurant, sous présentation de la note après le repas.  
(sous réserve de disponibilité)

# LES PLATS

Pêche du Jour, rôtie sur la plancha, fian de légumes de saison, mesclun, sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)	32€/pers
Mi cuit de thon façon Rossini, jus réduit au balsamique, pomme darphin à la truffe	29€
🌿 Linguines au pesto rosso, tomates rôties, pignons de pin & Burrata	25€
🌿 Vol au vent Végétal, crémeux d'asperges	23€
Supreme de poulet fermier label rouge cuit basse température, gnocchi au romarin, déclinaison d'artichaut, jus corsé au thym	29€
Cabillaud rôti, escabèche de carottes, brandade aux algues, aioli léger au safran	32€
Filet de veau, jus corsé au citron & romarin, pressé de pommes de Terre au parmesan, légumes du moment	32€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

# LES DESSERTS

La Pavlova à partager aux fraises et chantilly à la fleur de sureau, coulis fraise	23€
Moelleux au chocolat grand cru, praliné popcorn, gavotte cacao croustillante, glace vanille de Madagascar	13€
Baba infusé aux agrumes, glace au miel, crème fouetté à la lavande (sans alcool)	13€
Cheesecake vanille, mousse légère au yaourt, sorbet citron & pomelos marinés	13€
Le Café TRÈS gourmand : Bichoco tonka caramel & riz au lait à la vanille & gavotte, magnum glace maison	13€
Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€

🌿 PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX NETS TTC

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et notre volaille sont nées, élevées, abattues en France. En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés

Mise à jour le 10/06/2026



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

le restaurant

## SNACKS

Gratinated scallops with citrus butter	13€
Feta cheese and mint samosa & honey	12€
French charcuterie **	12€
🌿 Fresh and matured cheese assortment **	11€
Squid tentacles pan with garlic and parsley	12€
🌿 Fried chickpeas and garlic mayonaise	12€
🌿 "Pimientos del Padron" - Fried bellpeppers	10€

## STARTERS

Steamed salmon and avocado toast, ganny smith apple, nuts, cider vinaigrette	20€
Red mullet Ravioli, brousse, candied tomatoes, olive and basil	19€
Beef tartar like a cannelloni, ginger and timut foam, soja & whisky sauce, citrus and cream	19€
Bell peppers piperade, poach eggs, potatoes, capers and anchovy cream	17€

## SALADS & SOUP

Caesar salad, crispy chicken, heart of sucrine, egg and anchovies	21€
Tomatoes & citrus variation, Timut pepper, fenel, burrata cheese and focaccia	21€
Like a "Niçoise salad", fresh tuna, soft cooked egg and vegetables	21€

### CHILDREN MENU 15€

\*\*AVAILABLE 24H/24

PRIX NETS TTC

🌿 VEGETARIAN MEAL

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeunant ou dinant au restaurant, sous présentation du ticket du restaurant après le repas.  
(sous réserve de disponibilité)

# MAIN COURSES



Catch of the day on plancha, vegetables, olive oil and garlic sauce (1 kg fish for 2 persons)	32€/pers
Half cooked tuna like rossini, balsamic juice, potatoes with truffles	29€
🌿 Pesto rosso linguini, roasted tomatoes, pines nuts and burrata	25€
🌿 Vegetarian "Vol au vent", asparagus cream	23€
Chicken breast cooked low temperature, rosemary gnocchi, artichoke, thyme juice	29€
Roasted cod, marinated carrots, seaweed fish brandade, garlic and safran mayonnaise	32€
Veal filet, lemon and rosemary meat sauce, pressed potatoes and parmesan, vegetables	32€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€

## DESSERTS

Strawberry Pavlova to share, Elderflower whipped cream, strawberry sauce	23€
Chocolate fondant, pop corn praliné, crispy cocoa biscuit, Vanilla from Madagascar ice cream	13€
The GREAT gourmet coffee: Tonka nuts and caramel biscuit, vanilla rice pudding, home make ice cream	13€
Citrus-infused Baba, honey ice cream, lavender whipped cream, marinated grapefruit	13€
Vanilla cheesecake, yagurt foam and lemon sorbet	13€
Homemade Sorbet and fresh fruits plate (gluten & lactose free)	12€

PRIX NETS TTC

All our meat are french origins unless stated.

En application du règlement européen n,°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés.