



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE
le restaurant

GRIGNOTAGES

- ✔ Panisses frites & sauce Aioli 10€
- ✔ Planche de charcuterie** 12€
- ✔ Planche de fromages frais et affinés** 11€
- ✔ Petites coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'agrumes 14€
- ✔ Pimientos del Padron 9€
- ✔ Maki de boeuf aux aubergines, vinaigrette au jus de daube, confit d'oignon, pommes croustillantes 13€

LES ENTRÉES

- ✔ Carpaccio de Dorade aux zestes d'agrumes, remoulade de chou rave et pomme Granny, mayonnaise au raifort, gel de Patis 21€
- ✔ Calamar façon Carbonara, jaune d'oeuf mariné au soja, Pecorino rapé, Guanciaie grillée 19€
- ✔ Oeuf presque parfait, choux-fleur en jeu de textures, pickles acidulés 17€

LES SALADES

- ✔ Comme un Poke Bowl, riz vinaigré, avocat, mangue, carottes, noix de cajou, coriandre & radis red meat, vinaigrette au soja 21€
- ✔ Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois** 20€
- ✔ Croustillant de chèvre à la menthe et au cumin, étuvée d'épinard, crème parmesan, jeunes pousses d'épinard, copeaux de Chavignol 20€


**DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

Parking OFFERT pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeunant ou dinant au restaurant (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)	31€/pers
Dos de Cabillaud rôti, panais en deux façons, embeurré de chou, condiment à l'ail noir, réduction de soja	29€
 Linguines au Gorgonzola, petites girolles, asperges pôlées & noix	25€
Côte de veau cuite basse température, jus de veau crémé, pommes façon Anna, légumes du moment	32€
Mi-cuit de thon, jus de veau réduit au balsamique, copeaux de fenouil croquants, écrasé de pommes de Terre aux herbes fraîches et noisettes, caviar d'aubergines	28€
Echine de porc du domaine Abotia, cuite 18 heures, jus corsé aux épices thai, lissé de patate douce, légumes du marché	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

LES DESSERTS

Le Nougat glacé à partager, chantilly, fruits rouges & toppings	20€
Cabosse au chocolat grand cru, cardamome noire, glace au grué de cacao, sauce chocolat pimentée	13€
Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Magnum du moment, Tartelette fraise verveine	13€
Noix de coco & Granny Smith, kiwi poché à la menthe, parfum citronnelle (Sans gluten & sans lactose)	13€
Arlettes à la fraise et crémeux verveine, sorbet fraise & sumac	13€
Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€
Pastilla aux agrumes et huile d'olive, sorbet au bruccio corse	13€

 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 07/04/2024