



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



L'ORANGERIE  
*le restaurant*

## GRIGNOTAGES

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Coquille St Jacques gratinées au beurre d'agrumes | 13€ |
| Pépites d'encornets & mayonnaise aux agrumes      | 12€ |
| Planche de charcuterie**                          | 12€ |
| 🌿 Planche de fromages frais et affinés**          | 11€ |
| Petites seiches au pesto rosso                    | 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€

Le tartare de bœuf italien : tomate confite, basilic, parmesan, sauce balsamique (100gr) préparé par nos soins, pommes gaufrettes 19€  
(Disponible version plat, servi avec frites et salade & 180 grammes de viande) 24€

🌿 L'œuf mollet croustillant sablé au parmesan crème de chèvre, huile vierge et ses condiments 19€

## LES SALADES

Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix :  
Crispy poulet \*\* 20€  
ou  
Thon mi cuit 24€

Butternut rôti, crémeux chataîgne, brousse, crumble aux noix, condiments acidulés, vinaigrette soja & huile de noisette, magret de canard fumé maison 21€

\*\*DISPONIBLE 24H/24

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)                              | 31€/pers |
| Mi cuit de thon façon Rossini, jus réduit au balsamique, pomme d'arhin à la truffe                                                                    | 29€      |
| ✓ Linguines au pesto rosso, tomates rôties, pignons de pin & Burrata                                                                                  | 25€      |
| ✓ Vol au vent Végétal, crémeux de butternut                                                                                                           | 23€      |
| Filet de Boeuf cuit à la plancha, jus corsé à l'orange et sauge, champignons, noix et légumes du moment, écrasé de pommes de Terre à l'orange confite | 32€      |
| Médailon de lotte, jus de bouillabaisse, concassé de tomate, artichauts rôtis & carotte glacée au pastis, risotto croustillant                        | 32€      |
| Magret de canard et figues rôties, lissé de patate douce, champignons et légumes du moment                                                            | 29€      |
| Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun                                                     | 31€      |

# LES DESSERTS

|                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ile flottante à partager, crème anglaise à la vanille de Madagascar                                                  | 20€ |
| Cabosse au chocolat Grand cru, crémeux à la cardamome noire, crème glacée au gruë de cacao & velouté au chocolat***  | 13€ |
| Sablé au coing rôti & la poire, ganache vanillée, sorbet chataigne parfumé au Whisky                                 | 13€ |
| Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, gavotte croustillante & riz soufflé, glace à la vanille | 13€ |
| Le Café TRÈS gourmand : Bichoco tonka caramel & crème brûlée rhum gingembre, 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 07/11/2025



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



L'ORANGERIE  
*le restaurant*

## SNACKS

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Gratinated scallops with citrus butter       | 13€ |
| Fried squid and citrus mayonnaise            | 12€ |
| French charcuterie **                        | 12€ |
| 🌿 Fresh and matured cheese assortment **     | 11€ |
| Cuttlefish with pesto rosso                  | 12€ |
| 🌿 Fried chickpeas and garlic mayonnaise      | 12€ |
| 🌿 "Pimientos del Padron" - Fried bellpeppers | 10€ |

## STARTERS

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Steamed salmon and avocado toast, ganny smith apple, nuts, cider vinaigrette         | 20€ |
| Beef tartar (100gr of meat) and chips                                                | 19€ |
| Beef tartar is available as a main course with french fries, salad and 180gr of meat | 24€ |
| Crispy half cooked egg, parmesan cheese and goat cheese, pickles                     | 19€ |

## SALADS

|                                                                                                                           |                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|
| Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies                                                                         | with crispy chicken** | 20€ |
|                                                                                                                           | with tuna             | 24€ |
| Roasted pumpkins, chestnut cream, "brousse" cheese, walnuts crumble, pickles, soja dressing, nuts oil, smoked duck breast |                       | 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 31€/pers  
(1 kg fish for 2 persons)

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", pumpkin cream 23€

Beef filet cooked a la plancha, orange and sage juice, mushrooms and vegetables, candied orange mashed potatoes 32€

Monkfish, "bouillabaisse" juice, roasted artichoke, pastis glazed carrots, crispy risotto 32€

Duck breast and roasted figs, sweet potatoes, mushrooms and vegetables 29€

Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun 31€

## DESSERTS

"Ile flottante" to share, Madagascar vanilla custard 20€

Chocolate from Madagascar, black cardamom cream, cocoa ice cream and chocolate sauce \*\* 13€

The GREAT gourmet coffee: Tonka nuts and caramel biscuit, rum and ginger "crème brûlée", home make ice cream 13€

Roasted quince and pear biscuit, vanilla ganache, chestnuts sorbet flavored with whisky 13€

Vanilla rice pudding, salted caramel, puffed rice and vanilla ice cream 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.