



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 Gravlax, tartare d'avocats, pastèque & féta	20€
Raviole ouverte de rouget, brousse citronnée, tomates confites, olives Taggiasche & basilic	19€
Vitello, crème Tahini cumin, copeaux de parmesan, câpres & tuile de Pain	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 de courgettes 23€

Suprême de poulet fermier label rouge cuit basse température, gnocchi au romarin, déclinaison d'artichaut, jus corsé au thym 29€

Filet de Bar snacké, beurre blanc au Limoncello, Polenta crémeuse, duo de courgettes 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 09/07/2026



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 mayonnaise	12€
✓ "Pimientos del Padron" - Fried bellpeppers	10€

STARTERS

Salmon Gravlax, Avocado Tartare, Watermelon & Feta	20€
Red mullet Ravioli, brousse, candied tomatoes, olive and basil	19€
Vitello, Cumin Tahini Cream, Parmesan Shavings, Capers & Bread Tuile	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€
Pan-Seared Sea Bass, Limoncello Beurre Blanc, Creamy Polenta & Zucchini Duo	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, yogurt 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.