



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€
 - Anchois en tempura, mayonnaise poivron harissa 10€
 - Vitello tonnato, câpres & parmesan * 13€
- *Viande née, élevée & abattue aux Pays-bas

LES ENTRÉES

- Carpaccio de Dorade aux agrumes & tartare d'avocat aux fruits de la passion, gel de Patis 21€
- Tartare de Boeuf haché au couteau préparé par nos soins, pommes gaufrettes 19€
- 🌿 Croustillant de chèvre à la menthe et au cumin, étuvée d'épinard, crème parmesan, jeunes pousses d'épinard, copeaux de Chavignol 18€

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€
- 🌿 Variation de tomates de couleur, mozzarella Burrata & pesto 20€


**DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

Parking OFFERT pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dîner 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 |
| Tentacule de poulpe snackée, piperade, beurre de tomate au piment fumé & lisé de pois chiche au citron | 29€ |
| Linguines & gambas rôties, jus de tête, mini poivrons grillés | 26€ |
|  Aubergines rôties, olives & Scarmozza fumée, huile de sauge, mesclun | 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€ |
| Supreme de volaille fermier cuit basse température confisé au beurre d'estragon, jus court, polenta crémeuse & légumes du moment | 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 chocolat Grand cru | 13€ |
| Tarte citron vert & basilic, meringue moelleuse & glace basilic | 13€ |
| Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose) | 12€ |
| Pavlova pêche, vanille & chocolat ivoire, crème glacée au poivre de Timut | 13€ |

PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX NETS TTC

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et notre volaille sont nées, élevées, abattues en France sauf pour notre Vitello Tonnato dont la viande est née, élevé & abattue aux Pays Bas

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 20/07/2024