



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE
le restaurant

GRIGNOTAGES

Coquille St Jacques gratinées au beurre d'agrumes	13€
Croqu'Truffe au jambon	14€
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€
Foie gras préparé par nos soins, chutney d'echallotes aux fruits noirs	23€
Le tartare de bœuf italien : tomate confite, basilic, parmesan, sauce balsamique (100gr) préparé par nos soins, pommes gaufrettes (Disponible version plat, servi avec frites et salade & 180 grammes de viande)	19€ 24€
 L'œuf mollet croustillant sablé au parmesan crème de chèvre, huile vierge et ses condiments	19€

LES SALADES

Crispy poulet **	20€
Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix : ou	
Thon mi cuit	24€
Les champignons en deux services: tartelette comme une crème brulée et son velouté	22€
Butternut rôti, crémeux chataîgne, brousse, crumble aux noix, condiments acidulés, vinaigrette soja & huile de noisette, magret de canard fumé maison	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)	31€/pers
Mi cuit de thon façon Rossini, jus réduit au balsamique, pomme d'arphin 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€
Dos de Maigre rôti, jus de bouillabaisse, concassé de tomate, artichauts rôtis & carotte glacée au pastis, risotto croustillant	32€
Magret de canard et légumes rôtis, 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

L'omelette Norvégienne à partager, amande, agrumes & pain d'épices, flambée au Grand Marnier	23€
Chocolat pur Ghana, praliné et café, sorbet à la noisette et confit d'orange, sauce noisette parfumée à la cardamome	13€
Tarte aux pommes pochées, sarrasin et vanille, glace caramel au miso, jus de pomme acidulé	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 25/01/2026