



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE
Le restaurant

GRIGNOTAGES

Coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'algues & citron	13€
🌿 Panisses frites & sauce Aïoli	10€
Planche de charcuterie**	12€
🌿 Planche de fromages frais et affinés**	11€
Petites seiches au pesto rosso	12€
Demi-douzaine d'huitres, Marennes Oléron, perles acidulées	14€
🌿 Gourmandises de chèvre à la menthe et au cumin	10€

LES ENTRÉES

Saumon mariné, huile d'olive & citron, tarama blanc & condiments	21€
Tartare de Boeuf haché au couteau (100gr) préparé par nos soins, pommes gaufrettes	19€
(Disponible version plat, servi avec frites et salade & 180 grammes de viande)	24€
Foie gras de canard préparé par nos soins, confit d'oignon rouge et fruits du mendiant	21€

NOS SALADES & VELOUTÉ

🌿 Fregola sarda comme un taboulé, potimarron rôti, mayonnaise végétale	21€
Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix :	
Crispy poulet **	20€
Thon mi cuit	24€
Velouté de Butternut, émulsion Bacon, tartine poire et noisettes torréfiées	21€

**DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeunant ou dinant 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
Filet de bar snacké, variation de chou fleur, champignons du moment, bouillon au curcuma, chips de salsifis	29€
Linguines & gambas rôties, jus de tête, mini poivrons grillés	26€
🌿 Légumes d'hiver rôtis, béchamel de panais, jus d'oignon caramélisé, chips de pleurotes	25€
Filet mignon de veau cuit basse température, jus court au romarin, pressé de pommes de Terre & légumes du moment	32€
Mi-cuit de thon, compotée de fenouil, risotto croustillant & sauce salsa verde	28€
Magret de Canard rôti, jus corsé Porto & cacao, duo de pommes & crumble aux noix	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

LES DESSERTS

Bûche glacée à partager, praliné noisette, caramel aux épices	20€
Cabosse au chocolat grand cru, cardamome noire, glace chocolat, sauce chocolat pimentée	13€
Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Magnum du moment, Tartelette chocolat Grand cru	13€
Poire pochée & caramel, pain de gènes, mousse à la confiture de lait, glace vanille	13€
Sablé pistache & agrumes, ganache montée à la fleur d'oranger	13€
Assiette de Sorbets 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 03/12/2024



L'ORANGERIE

le restaurant

SNACKS

Gratinated scallops with citrus and algae butter	13€
✔ Fried chickpeas panisses and garlic mayonnaise	10€
French charcuterie **	12€
✔ Fresh and matured cheese assortment **	11€
Cuttlefish with pesto rosso	12€
Half dozen oysters from Marennes Oléron, acidulous pearls	14€
✔ Goat cheese, mint and cumin fried fagottini	10€

STARTERS

Marinated salmon, olive oil, lemon, white tarama & pickles	21€
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€
Homemaid foie gras, red onion and dry fruits jam	21€

SALADS & SOUP

✔ Fregola sarda like a tabouleh, roasted squash	21€
Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies	
with crispy chicken **	20€
with tuna	24€
Butternut squash soup, Bacon emulsion, pear and nuts tartine	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)	31€/pers
Seared seabass filet, cauliflowers, pan mushrooms, turmeric broth, vegetal mayonnaise	29€
Linguini pasta and gambas, grilled bellpeppers and gambas jus	26€
 Roasted winter vegetables, parsnips bechamel, caramelised onions juice, mushroom chips	25€
Veal filet mignon cooked low temperature, rosemary juice, potatoes and vegetables	32€
Half cooked tuna, stewed fenel, crispy risotto and salsa verde sauce	28€
Roasted duck, Porto and cocoa juice, apples and nuts crumble	29€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€

DESSERTS

Iced "Bûche" to share, hazelnut praline and spiced caramel	20€
Chocolate, black cardamom, chocolate ice cream, spicy chocolate sauce	13€
The GREAT gourmet coffee: cheese cake, Magnum ice cream, chocolate, strawberry and verbena tart	13€
Poached pear & caramel, genoa bread, milk jam mousse and vanilla ice cream	13€
Pistachio biscuit and citrus, orange blossom ganache	13€
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.º1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés.