



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, tian 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€
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€
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 châtaigne parfumé au Whisky	13€
Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, gavotte crouillante & 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 02/01/2026



L'ORANGERIE
le restaurant



L'ORANGERIE
le restaurant

SNACKS

Gratinated scallops with citrus butter	13€
Croqu'Truffe, croque monsieur with ham, cheese and truffles	14€
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€
Home made half cooked foie gras, shallots and black fruits jam	23€
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 & SOUP

Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies	with crispy chicken**	20€
	with tuna	24€
Mushroom tart and mushroom soup		22€
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 (1kg fish for 2 persons)	31€/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", pumpkin cream	23€
Beef filet cooked a la plancha, orange and sage juice, mushrooms and vegetables, candied orange mashed potatoes	32€
Roasted Meagre, "bouillabaisse" juice, roasted artichoke, pastis glazed carrots, crispy risotto	32€
Duck breast and roasted vegetables sweet potatoes, mushrooms and vegetables	29€
Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun	31€

DESSERTS

"Omelette Norvegienne" to share, almond and citrus ice cream, gingerbread, Grand Marnier	23€
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.