







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 cuit vapeur sur toast et avocat, jeunes pousses, pomme granny et noix, vinaigrette au cidre           | 20€ |
| Asperges & langoustines, crémeux d'oursin, vinaigrette d'herbes fraîches                                     | 23€ |
| Carpaccio de boeuf comme un cannelloni, mousse gingembre & Timut, sauce soja au whisky, agrumes & crème crue | 19€ |
| Piperade, oeuf poché, pommes paille, câpres & crème d'anchois  | 17€ |

## LES SALADES


|   |     |
|---|-----|
| Salade César, poulet crispy, coeur de sucrine, oeuf & anchois                               | 21€ |
| Raviole ouverte de rouget, brousse citronnée, tomates confites, olives Taggiasche & basilic | 22€ |
| 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 d'asperges  | 23€      |
| Carré d'agneau cuit basse température, gnocchi au romarin, déclinaison d'artichaut, jus corsé au thym                    | 32€      |
| Cabillaud rôti, escabèche de carottes, brandade aux algues, aioli léger au safran  | 32€      |
| Filet de veau, jus corsé au citron & romarin, pressé de pommes de Terre au parmesan, légumes du moment                   | 29€      |
| 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 01/05/2026