



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

le restaurant

## GRIGNOTAGES

Coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'algues & citron	13€
Pépites d'encornets & mayonnaise aux agrumes	12€
Planche de charcuterie**	12€
 Planche de fromages frais et affinés**	11€
Petites seiches au pesto rosso	12€
 Buratta à partager, pesto & pignons de pin	15€
 Pimientos del Padron	10€

## LES ENTRÉES

Avocat & mangue, légumes croquants, brochette de langouste snackée, vinaigrette passion combava	20€
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€
Carpaccio de dorade, asperges, sabayon paprika fumé & gel d'orange	19€

## LES SALADES

Poke Bowl, thon mariné au soja & saumon sauce Tahini, avocat, concombre, carotte & riz vinaigré	22€
Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix :	
	Crispy poulet ** 20€
	Thon mi cuit 24€
 Salade de légumes rôtis, vinaigrette balsamic & panisses	21€

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

\*\*DISPONIBLE 24H/24

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
Pavé de Cabillaud Skrei rôti, semoule & ses condiments, spaghetti de courgette, lissé de carotte aux épices & crème safranée	29€
Linguines & gambas rôties, jus de tête, mini poivrons grillés	26€
✔ Vol au vent Végétal, crémeux d'asperges vertes	23€
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€
Pressé de Joue de Boeuf confit au vin rouge, Matignon de légumes comme un chou farçi, mousseline de pomme de terre	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

# LES DESSERTS

✔ Ile flottante à partager, crème anglaise à la vanille de Madagascar	20€
✔ Cabosse au chocolat Grand cru pur Madagascar, praliné noisette, glace au grué de cacao**	13€
✔ Pavlova à la fraise & poivre de Timut, granité au Saint-Germain (sans gluten, sans lactose)	13€
✔ Pastilla au citron & quatre épices, confiture d'huile d'olive & miel, sorbet thym citron	13€
✔ Le Café TRÈS gourmand : Tartelette aux citrons et ganache montée à la vanille, Magnum fraise & poivre de Timut & crème brûlée rhum gingembre	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 18/04/2025



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

le restaurant

## SNACKS

Gratinated scallops with citrus and algae butter	13€
🌿 Fried squid and citrus mayonnaise	12€
French charcuterie **	12€
🌿 Fresh and matured cheese assortment **	11€
Cuttlefish with pesto rosso	12€
Burrata cheese to share, pesto and pines	15€
🌿 "Pimientos del Padron" - Fried bellpeppers	10€

## STARTERS

Avocado and mango tartar, spiny lobster skewer, passion fruits and combava dressing	20€
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€
Seabream carpaccio, asparagus, smoked paprika sabayon, orange jelly	19€

## SALADS

Poke Bowl, soy-marinated tuna and salmon with tahini sauce, avocado, cucumber and carrots, rice **	22€
Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies	
with crispy chicken**	20€
with tuna	24€
🌿 Roasted vegetables salad, balsamic dressing and fried cheakpeas panisses	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 31€/pers  
(1 kg fish for 2 persons)

Roasted cod, semola and pickles, zucchini spaghetti, spiced  
mashed carrots, saffron cream 29€

Linguini pasta and gambas, grilled bellpeppers and gambas jus 26€

✔ Vegetarian "Vol au vent", green asparagus cream 23€

Veal filet mignon cooked low temperature, rosemary juice, potatoes  
and vegetables 32€

Half cooked tuna, stewed fenel, crispy risotto and salsa verde sauce 28€

Candied Beef cheek with red wine, stuffed cabbage, potato  
mouseline 29€

Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun 31€

## DESSERTS

✔ "Ile flottante" to share, Madagascar vanilla custard 20€

✔ Chocolate from Madagascar, nuts praliné, cocoa ice cream \*\* 13€

✔ The GREAT gourmet coffee: lemon tart and vanilla cream, strawberry  
and pepper sorbet, rum and ginger "crème brûlée" 13€

✔ Strawberry and Timut pepper pavlova, Saint Germain sorbet (lactose  
and gluten free) 13€

✔ Lemon and 4 spices pastilla, olive oil and honey jam, thyme and  
lemon sorbet 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.º1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés.