



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€ |
| 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€ |
| 🌿 L'œuf mollet croustillant sablé au parmesan crème de chèvre, huile vierge et ses condiments | 19€ |

LES SALADES

| | | |
|---|------------------|-----|
| Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix : ou | Crispy poulet ** | 20€ |
| | Thon mi cuit | 24€ |
| 🌿 Les champignons en deux services: tartelette comme une crème brûlée et son velouté | | 22€ |
| Butternut rôti, crémeux châtaigne, 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 darphin à la truffe | 29€ |
| 🌿 Linguines au pesto rosso, tomates rôties, pignons de pin & Burrata | 25€ |
| 🌿 Vol au vent Végétal, crémeux de butternut | 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 légère au safran | 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

| | |
|--|-----|
| La Pavlova à partager aux kiwis et chantilly à la verveine, coulis kiwi | 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€ |
| Cheesecake vanille & agrumes, mousse légère au yaourt, sorbet citron | 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 19/03/2026