



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

Le restaurant

## GRIGNOTAGES

- ✓ Panisses frites & sauce Aioli 10€
- Planche de charcuterie\*\* 13€
- ✓ Planche de fromages frais et affinés\*\* 11€
- Petites seiches au pesto rosso grillées à la plancha 14€
- ✓ Artichauts à la Romaine, sauce Tahini 15€
- Samoussa de Boeuf, fines herbes & fromage blanc 12€

## LES ENTRÉES

- Terrine de foie gras mi-cuit aux quatres épices, chutney du mendiant 23€
- Carpaccio de Dorade Royale, framboise, fenouil & herbes fraîches 19€
- ✓ Soupe au pistou, minestrone de légumes & Ditalini, pistou & parmesan 16€  
En entrée : 16€  
En Plat : 24€

## LES SALADES

- ✓ Salade d'automne, légumes rôtis, boulgour, féta & granola de fruits secs 21€
- Salade César, coeur de sucrine, crispy poulet, oeuf et anchois\*\* 20€
- Avocado toast, pain brioché, tartare d'avocat & saumon fumé, oeuf poché 21€

\*\*DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

Parking OFFERT pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dîner au restaurant (sous réserve de disponibilité)

# LES PLATS

Pêche du Jour, rôtie sur la plancha, fian de légumes à la Provençale, mesclun, sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)	31€/pers
Dos de Cabillaud rôti, panais & choux verts, condiments ail noir	28€
✔ Cannelloni de légumes & ricotta gratinés au parmesan, mesclun de jeunes pousses	25€
Filet de Boeuf & foie gras rôti, pleurottes aux fines herbes, mousseline de pommes de Terre, jus Porto	32€
Médaille de Lotte, tomates confites, basilic et jambon Serrano, piperade basquaise, émulsion de crabe vert	29€
Magret de Canard & figues rôties, carottes & vinaigre de miel au romarin	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

# LES DESSERTS

✔ Crème glacée à la vanille Bourbon & ses toppings (à partager)	20€
✔ Chocolat & Noix de coco parfumés au rhum, pralliné & sorbet coco (sans gluten & sans lactose)	13€
✔ Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Sorbet comme un Magnum, Tartelette chocolat coco parfumée au rhum	13€
✔ Mousse citron, fenouil confit à la vanille, huile d'olive & fromage blanc, glace au miel	13€
✔ Figues rôties, Arlette à la cannelle, crèmeux vanille, noix de Pécan	13€
✔ Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€
Baba au whisky, crèmeux Bailays, crème glacée café	13€

## ✔ 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 23/09/2023